

BLANCHE LEGAT LEIGH



LEEDS



8/6

ALMANACH

DES MÉNAGÈRES

ET DES

GASTRONOMES

POUR 1856,

AVEC FIGURES;

RECETTES NOUVELLES OU PEU CONNUES,

MACÉDOINE D'ANECDOTES, FAITS GASTRONOMIQUES,
PLAISANTERIES DE TABLE;

PAR L'AUTEUR
de la Cuisinière de la Campagne et de la Ville.

AUDOT



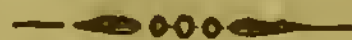
PARIS

AUDOT, LIBRAIRE-ÉDITEUR,

Rue Larrey, ci-devant du Paon, 8, École de Médecine.

ÉCLIPSES DE 1856

(ANNÉE BISSEXTILE).



Les éclipses n'ont rien qui soit du domaine de la gastronomie, aussi en dirons-nous peu de chose et seulement pour compléter notre *calendrier*.

Nous répétons à ce sujet ce qui a été dit en 1855 : « Les » gastronomes de France peuvent dîner tranquilles pendant » tout le cours de l'année : aucune éclipse de soleil ne viendra » obscurcir l'horizon. »

Une seule éclipse de lune est annoncée par les astronomes. (Ne pas confondre avec gastronomes.) Elle aura lieu le 13 octobre, depuis neuf heures et demie du soir jusqu'à minuit et demi environ, et ne fera vraisemblablement pas grande sensation en France, où l'on jouit de beaucoup d'autres spectacles plus ou moins brillants.



1856. NIVOSE. **JANVIER.** MOIS DES NEIGES.

Les jours croissent env. de 21 min. le matin et de 42 min. le soir.

1	Mar.	CIRCONCISION. S. Fulgence. Se Euphrosine.
2	Mer.	S. Basile le Grand, évêque. S. Concorde.
3	Jeu.	Se *Geneviève*, patronne de Paris, morte en 512.
4	Ven.	S. Rigobert, évêque. S. Titus, disciple de S. Paul.
5	Sam.	Se Amélie. Veille des Rois. *Vigile* (veille) sans jeûne.
6	Dim.	L'ÉPIPHANIE. Apparition des rois ou mages Gaspard, Melchior, [Balthasar.
7	Lun.	S. Lucien, évêque. S. Aldric, évêque.
8	Mar.	Se Gudule de Brabant. S. Apollinaire.
9	Mer.	S. Adrien. Se Marcienne, vierge et martyre.
10	Jeu.	S. Paul, premier ermite. S. Marcien.
11	Ven.	S. Théodose.
12	Sam.	S. Arcadius, martyr.
13	Dim.	Baptême de N. S. Se Véronique, patronne des ouvriers en lin.
14	Lun.	S. Hilaire, évêque. — Bataille de Rivoli, 1797.
15	Mar.	S. Maur, abbé. S. Bon, évêque.
16	Mer.	S. Guillaume, évêque.
17	Jeu.	S. Antoine, ermite en Égypte, où il a été tenté par le démon, [patron des bouchers, [charcutiers, fruitiers.
18	Ven.	Chaire de S. Pierre à Rome.
19	Sam.	S. Sulpice, évêque. S. Marius ou Maris.
20	Dim.	S. Sébastien, patron des archers. S. Fabien. — 1er PLUVIOSE.
21	Lun.	Se Agnès, vierge et martyre. — Mort de Louis XVI, 1793.
22	Mar.	S. VINCENT, fête des vignerons, à cause de la syllabe *vin*.
23	Mer.	S. Ildefonse, évêque de Tolède. Se Emerance.
24	Jeu.	S. Babylas, évêque.
25	Ven.	Conversion de S. Paul. S. Prix, évêque de Clermont.
26	Sam.	Se Paule, dame romaine.
27	Dim.	S. Julien, évêque du Mans, patron des voyageurs. Se Angèle, [fondat. des [Ursulines.
28	Lun.	S. CHARLEMAGNE, empereur. Fête des collégiens.
29	Mar.	S. François de Sales.
30	Mer.	Se Bathilde, reine de France. Se Aldegonde, vierge.
31	Jeu.	Se Marcelle, dame romaine.

Les mouvements de la terre n'étant pas réguliers relativement au soleil, l'heure du méridien ne peut être d'accord avec une pendule bien réglée.

Voici, pour chaque mois, cette différence approximativement. C'est ce qu'on appelle le TEMPS MOYEN au midi vrai.

Midi étant au méridien, une horloge devra marquer :

Du 1er au 5, midi 4 minutes.
Du 6 au 10, midi 6
Du 11 au 20, midi 10
Du 21 au 30, midi 13

SOLEIL.

	Lever.	Coucher.
Le 1er,	7 h. 56 m.	4 h. 12 m.
Le 11,	7 54	4 23
Le 21,	7 46	4 38

LUNE.

	Lever.	Coucher.	
Le 7,	8h 2m m.	3h 18m m.	N. L.
Le 14,	11 15 m.	minuit.	P. Q.
Le 22,	4 50 s.	8h 25m m.	P. L.
Le 30,	0 48 m.	10 36 m.	D. Q.

PROVERBE.

Janvier d'eau chiche
Fait le paysan riche.

Les noms qui ne sont pas précédés d'une S sont tirés des calendriers germaniques.

1856. PLUVIOSE. FÉVRIER. MOIS DES PLUIES.

Les jours croissent environ de 46 min. le matin et de 45 min. le soir.

1	Ven.	S. Ignace, évêque d'Antioche.
2	Sam.	PURIFICATION de la Se Vierge. CHANDELEUR.
3	Dim.	S. Blaise. CARNAVAL.
4	Lun.	Se Jeanne de Valois, reine de France, fille de Louis XI, femme [de Louis XII.
5	Mar.	Se Agathe, vierge et martyre. MARDI GRAS.
6	Mer.	S. Amand, évêque. *Cendres.*
7	Jeu.	Se Dorothée.
8	Ven.	S. Jean de Matha. — Bataille d'Eylau, 1807.
9	Sam.	Se Apolline ou Apollonie, vierge et martyre.
10	Dim.	Se Scholastique, vierge, sœur de S. Benoît.
11	Lun.	S. Severin, abbé. Se Théodora, impératrice.
12	Mar.	Se Eulalie, vierge et martyre.
13	Mer.	S. Martinien. S. Polyeucte, martyr. *4 Temps. Jeûne et maigre.*
14	Jeu.	S. Valentin, jour fêté en Angleterre par les garçons et les filles.
15	Ven.	S. Faustin. S. Samuel. S. Guillery, chanoine. *4 Temps.*
16	Sam.	Se Julienne, vierge et martyre. S. Elie, martyr. *4 Temps.*
17	Dim.	S. Silvain. S. Théodule.
18	Lun.	S. Siméon, évêque de Jérusalem.
19	Mar.	S. Publius. — 1er VENTOSE.
20	Mer.	S. Eucher, évêque d'Orléans.
21	Jeu.	Se Vitaline, vierge.
22	Ven.	S. Limnée. — Révol. de 1848. — 2me Rép. franç.
23	Sam.	S. Sérénus, jardinier, martyr.
24	Dim.	S. Matthias, apôtre. S. Flavien.
25	Lun.	S. Césaire, médecin.
26	Mar.	S. Porphyre, évêque de Gaza.
27	Mer.	Se Honorine, vierge et martyre. S. Léandre. S. Nestor.
28	Jeu.	S. Romain. MI-CARÊME.
29	Ven.	S. Arille, évêque. S. Sever, évêque d'Avranches.

TEMPS MOYEN.

Midi étant au méridien, une horloge devra marquer :
Du 1er au 20, midi 14 minutes.
Du 21 au 28, midi 13

PROVERBES.

Pluie en février
Vaut du fumier.

Jamais février n'a passé
Sans voir groscillier feuillé.

Si février est chaud,
Croyez bien, sans défaut,
Que par cette aventure
Pâques aura froidure.

SOLEIL.

	Lever.		Coucher.	
Le 1er, 7	h. 34 m.		4 h. 55 m.	
Le 11, 7	18		5	12
Le 21, 7	1		5	28

LUNE.

	Lever.	Coucher.	
Le 6,	8h m.	4h 58m s.	N. L.
Le 13,	10 22m m.	1 32 m.	P. Q.
Le 20,	4 58 s.	7 16 m.	P. L.
Le 29,	2 14 m.	9 54 m.	D. Q.

1856. VENTOSE. **MARS.** MOIS DES VENTS.

Les jours croissent environ de 62 min. le matin et de 46 min. le soir.

1	Sam.	S. Aubin ou Albin, évêque d'Angers. S. David, archevêque.
2	Dim.	Se Camille, vierge.
3	Lun.	Se Cunégonde, impér. et vierge. S. Guignolé. S. Marin.
4	Mar.	S. Théophile. S. Casimir, patron des tailleurs.
5	Mer.	S. Virgile, évêque d'Arles. S. Roger, moine.
6	Jeu.	Se Colette ou petite Nicolle, vierge. S. Fridolin, abbé.
7	Ven.	Se Perpétue, martyre.
8	Sam.	S. Jean de Dieu. Se Pélagie, comédienne à Antioche et pénitente.
9	Dim.	PASSION. Se Françoise, dame romaine.
10	Lun.	40 Martyrs.
11	Mar.	Se Rosine.
12	Mer.	S. Maximilien. S. Théophane, abbé.
13	Jeu.	Se Euphrasie, vierge.
14	Ven.	S. Lubin. Se Mathilde, femme de l'empereur Henri l'Oiseleur.
15	Sam.	S. Zacharie, pape.
16	Dim.	RAMEAUX. S. Abraham, ermite.
17	Lun.	Se Gertrude, vierge.
18	Mar.	S. Alexandre, évêque de Jérusalem. S. Cyrille, évêque.
19	Mer.	S. Joseph, époux de la Se Vierge. — Patron des charpentiers.
20	Jeu.	S. Guibert. — Retour de Napoléon Ier, 1815.
21	Ven.	S. Benoît. — 1er GERMINAL. — PRINTEMPS.
22	Sam.	Se Léa ou Léa, dame romaine. S. *Deo-Gratias*, év. de Carthage.
23	Dim.	PAQUES. S. Victorien, proconsul de Carthage. [*Vig. j. et m.*
24	Lun.	S. Gabriel, archange.
25	Mar.	S. Dizier, ermite.
26	Mer.	S. Emmanuel.
27	Jeu.	S. Rupert ou Robert.
28	Ven.	S. Gontran, roi de Bourgogne.
29	Sam.	S. Benjamin, martyr.
30	Dim.	QUASIMODO. S. Zozime, évêque.
31	Lun.	ANNONCIATION. S. Gui ou Guyon ou Guido.

TEMPS MOYEN.

Du 1er au 8, midi 12 minutes.
Du 9 au 12, midi 11
Du 13 au 23, midi 8
Du 24 au 31, midi 5

PAQUES est fixé, chaque année, au dimanche après la pleine lune qui suit l'équinoxe ou commencement du printemps, afin de ne pas concorder avec la Pâque des juifs.

PROVERBES.

Quand en mars beaucoup il tonne,
Apprête cercles et tonnes.

Hâle de mars, pluie d'avril, rosée
de mai,
Rendent août et septembre gais.

Quand mars fait l'avril,
L'avril fait mars.

SOLEIL.

	Lever.	Coucher.
Le 1er,	6 h. 45 m.	5 h. 41 m.
Le 11,	6 25	5 57
Le 21,	6 4	6 12

LUNE.

	Lever.		Coucher.		
Le 6,	6h 45m	m.	5h 21m	s.	N. L.
Le 13,	9 31	m.	1 51	m.	P. Q.
Le 21,	6 11	s.	6 9	m.	P. L.
Le 29,	2 19	m.	9 25	m.	D. Q.

Les jours du carême sont maigres excepté les dimanche, lundi, mardi, jeudi, depuis le 1er jeudi jusqu'à celui qui précède la Passion, au principal repas et moyennant aumône.

Pendant le carême, les mariages sont interdits, sauf dispenses.

1856. GERMINAL. **AVRIL.** MOIS DE LA GERMINATION.

Les jours croissent environ de 57 min. le matin et de 43 min. le soir.

1	Mar.	S. Hugues. — Arrivée des hirondelles.
2	Mer.	S. François de Paule.
3	Jeu.	S. Richard. Se Irène, martyre. S. Nicétas.
4	Ven.	S. Isidore de Séville. S. Ambroise, évêque. S. Platon.
5	Sam.	S. Gérard, abbé.
6	Dim.	S. Célestin, pape.
7	Lun.	Se Prudence. S. Hégésippe, auteur ecclésiastique.
8	Mar.	S. Albert. — Abdication de Napoléon Ier, 1814.
9	Mer.	S. Gaucher.
10	Jeu.	S. Macaire.
11	Ven.	S. Isaac. S. Léon le Grand, pape.
12	Sam.	S. Zénon. S. Jules, pape.
13	Dim.	S. Tiburce. Se Ida, mère de Godefroy de Bouillon. S. Mars.
14	Lun.	S. Valérien, martyr. S. Tiburce, martyr.
15	Mar.	Se Anastasie, dame romaine. S. Maron, abbé.
16	Mer.	S. Fructueux.
17	Jeu.	S. Apollonius.
18	Ven.	Se Marie de l'Incarnation. S. Parfait, martyr.
19	Sam.	S. Léon IX, pape.
20	Dim.	S. Théotime. — Ier FLORÉAL.
21	Lun.	S. Anselme, archevêque de Cantorbéry.
22	Mar.	Se Léonide. Se Opportune, vierge. S. Caïus, pape.
23	Mer.	S. Georges, patron des maîtres d'armes. S. Adalbert, évêque.
24	Jeu.	S. Robert, abbé. Se Beuve, abbesse.
25	Ven.	S. Marc, évangéliste. Jour de supplications, prières pour les
26	Sam.	S. Fidèle, soldat. [biens de la terre. Maigre sans jeûne.
27	Dim.	Se Zite, servante.
28	Lun.	S. Vital, martyr à Ravenne. } ROGATIONS. *Jours maigres.*
29	Mar.	Se Marie Egyptienne. }
30	Mer.	Se Florine. }

TEMPS MOYEN.

Midi étant au méridien, une horloge devra marquer :

Du Ier au 8, midi 3 minutes.
Du 9 au 24, midi.
Du 25 au 30, 11 h. 57 minutes.

PROVERBES.

Il n'y a point d'avril sans épis.

Avril doux,
Lorsqu'il tonne, est le pire de tous.

Gelée d'avril ou de mai
Misère nous prédit au vrai.

Bourgeon qui pousse en avril
Met peu de vin au baril.

SOLEIL.

	Lever.	Coucher.
Le Ier,	5 h. 41 m.	6 h. 28 m.
Le 11,	5 20	6 43
Le 21,	5 »	6 58

LUNE.

	Lever.	Coucher.	
Le 5,	5h 42m m.	7h 12m s.	N. L.
Le 12,	10 16 m.	2 32 m.	P. Q.
Le 20,	7 27 s.	4 56 m.	P. L.
Le 27,	1 53 m.	9 36 m.	D. Q.

La *lune rousse* est celle qui, commençant en avril, devient pleine à la fin de ce mois ou dans le commencement de mai. Des gelées malfaisantes peuvent avoir lieu pendant ce temps ; mais les savants ne les attribuent point à l'influence de cette lune.

1856. FLORÉAL. **MAI.** MOIS DES FLEURS.

Les jours croissent environ de 38 min. le matin et de 39 min. le soir.

1	Jeu.	ASCENSION. S. Jacques et S. Philippe, ap. S. Sigismond, roi de [Bourgogne.
2	Ven.	S. Athanase, évêque.
3	Sam.	Invention, c'est-à-dire découverte de la vraie Croix à Jérusalem [par l'impératrice Hélène.
4	Dim.	Se Monique, mère de S. Augustin.
5	Lun.	S. Ange. — Mort de Napoléon Ier, 1821.
6	Mar.	Martyre de S. Jean l'évangéliste à Rome devant la porte Latine.
7	Mer.	S. Stanislas. Se Euphrosine, mart. [Patron des typographes.
8	Jeu.	S. Désiré, évêque de Bourges.
9	Ven.	S. Grégoire de Nazianze, archevêque de Constantinople.
10	Sam.	S. Antonin, archevêque de Florence. *Vigile, jeûne et maigre.*
11	Dim.	PENTECOTE. Se Solange. — Bataille de Fontenoy, 1745.
12	Lun.	Se Flavie, vierge et martyre.
13	Mar.	S. Onésime, évêque.
14	Mer.	S. Pacôme.—Temps de la sortie des orangers. *4 Temps. J. et m.*
15	Jeu.	S. Isidore, laboureur.—Entr. des Franç. à Milan, 1796.
16	Ven.	S. Honoré, évêque d'Amiens, pat. des boulangers. *4 Temps.*
17	Sam.	S. Pascal. *4 Temps.*
18	Dim.	TRINITÉ. S. Eric, roi de Suède.—Napoléon Ier, empereur, 1804.
19	Lun.	S. Yves, avocat, puis curé, patron des gens de loi. S. Dunstan.
20	Mar.	S. Bernardin. — 1er PRAIRIAL.
21	Mer.	Se Virginie. S. Théobald ou Thibaut, évêque.
22	Jeu.	FÊTE-DIEU. Se Julie, vierge et martyre.
23	Ven.	S. Didier.
24	Sam.	S. Donatien. Se Agrippine, vierge et martyre. Esther.
25	Dim.	S. Urbain.
26	Lun.	S. Adolphe.
27	Mar.	S. Europe. S. Hildevert, patron des tabletiers et drapiers.
28	Mer.	S. Germain, évêque de Paris.
29	Jeu.	S. Maximin. S. Chéron.
30	Ven.	Se Emilie. S. Ferdinand. Jeanne d'Arc brûlée à Rouen, 1431.
31	Sam.	Se Pétronille, vierge.

TEMPS MOYEN.

Midi étant au méridien, une horloge devra marquer :
Du 1er au 31, 11 h. 56 minutes.

PROVERBES.

Au mois de mai la chaleur
De tout l'an fait la valeur.

Cependant on dit aussi :
Frais mai et chaud juin,
Amènent pain et vin.

Ce qui veut dire que juin peut faire regagner ce que mai aurait fait perdre.

SOLEIL.

	Lever.		Coucher.	
Le 1er,	4 h.	42 m.	7 h.	12 m.
Le 11,	4	26	7	27
Le 21,	4	13	7	40

LUNE.

	Lever.			Coucher.			
Le 4,	4h	22m	m.	7h	36m	s.	N. L.
Le 11,	10	22	m.	1	33	m.	P. Q.
Le 20,	8	54	s.	3	59	m.	P. L.
Le 27,	1	16	m.	11	32	m.	D. Q.

1856. PRAIRIAL. **JUIN.** MOIS DES PRAIRIES.

Les jours croissent de 3 m. le matin dans le mois, et de 7 m. jusqu'au 9 le soir. Ils décroissent de 5 minutes du 12 au 30 le soir.

1	Dim.	S. Thierri. S. Pamphile, martyr.
2	Lun.	S. Erasme. Se Blandine. S. Sanctus. S. Attale.
3	Mar.	Se Clotilde, reine de France, femme de Clovis.
4	Mer.	S. Quirin.
5	Jeu.	S. Boniface, archevêque de Mayence.
6	Ven.	S. Claude, archevêque de Besançon. S. Norbert.
7	Sam.	S. Marcellin. FÊTE-DIEU.
8	Dim.	S. Médard, évêque de Noyon.
9	Lun.	S. Félicien, martyr.
10	Mar.	Se Pélagie, vierge et martyre. S. Landri, évêque de Paris.
11	Mer.	S. Barnabé, apôtre. Se Roseline, chartreuse.
12	Jeu.	Se Olympe.
13	Ven.	S. Antoine de Padoue.
14	Sam.	S. Ruffin. S. Valère. Elysée. — Bataille de Marengo, 1800.
15	Dim.	S. Modeste. Se Crescentia, patronne des nourrices.
16	Lun.	S. Fargeau. S. Bertrand.
17	Mar.	S. Aurélien.
18	Mer.	Se Marine. S. Fortuné, év. — Bataille de Waterloo, 1815.
19	Jeu.	S. Gervais et S. Protais. — 1er MESSIDOR.
20	Ven.	S. Silvère.
21	Sam.	S. Leufroi.
22	Dim.	S. Paulin de Nola. — ÉTÉ.
23	Lun.	S. Félix, martyr. *Vigile.* Sans jeûne.
24	Mar.	Nativité de S. JEAN-BAPTISTE.
25	Mer.	S. Prosper. S. Salomon.
26	Jeu.	SS. Jean et Paul, martyrs.
27	Ven.	S. Ladislas, roi de Hongrie. S. Adelin, solitaire.
28	Sam.	S. Irénée. *Vigile.* Jeûne.
29	Dim.	S. PIERRE et S. PAUL, apôtres. S. Pierre, patron des serruriers.
30	Lun.	S. Martial, évêque de Limoges.

TEMPS MOYEN.

Midi étant au méridien, une horloge devra marquer :
Du 1er au 13, 11 h. 58 minutes.
Du 14 au 24, midi.
Du 25 au 30, midi 2 minutes.

PROVERBES.

S'il pleut non loin de Saint-Médard
Le tiers des biens est au hasard.

L'eau de Saint-Jean ôte le vin ;
Elle ne donne point de pain.

Quand les fèves sont en fleur,
Les fols sont en vigueur.

SOLEIL.

	Lever.		Coucher.	
Le 1er,	4 h.	3 m.	7 h.	52 m.
Le 11,	3	58	8	0
Le 21,	3	58	8	5

LUNE.

	Lever.	Coucher.	
Le 2,	3h 13m m.	7h 56m s.	N. L.
Le 10,	11 36 m.	min. 31 m.	P. Q.
Le 18,	8 56 s.	3 10 m.	P. L.
Le 25,	minuit.	midi. 6 s.	D. Q.

1856. MESSIDOR. **JUILLET.** MOIS DES MOISSONS.

Les jours décroissent environ de 31 min. le matin et de 28 min. le soir.

1	Mar.	S. Léonore, dont on a fait Éléonore.
2	Mer.	VISITATION DE LA Se VIERGE. Napoléon commence la conquête
3	Jeu.	S. Anatole, évêque. S. Héliodore. [de l'Egypte, 1798.
4	Ven.	Translation de S. Martin, fête des tonneliers. Se Berthe.
5	Sam.	Se Zoé, martyre.
6	Dim.	S. Ulric. — Bataille de Wagram, 1809.
7	Lun.	Se Aubierge.
8	Mar.	Se Elisabeth, reine de Portugal.
9	Mer.	Se Anatolie, v. et m.
10	Jeu.	Se Félicité et ses sept enfants, martyrs.
11	Ven.	Translation de S. Benoît.
12	Sam.	S. Gualbert.
13	Dim.	S. Eugène de Carthage. Fête du SACRÉ-COEUR de Jésus.
14	Lun.	S. Bonaventure. — Révolution de 1789.
15	Mar.	S. Henri, empereur d'Allemagne.
16	Mer.	Se Rainelde, sœur de sainte Gudule.
17	Jeu.	S. Alexis. Se Marcelline.
18	Ven.	S. Thomas d'Aquin.
19	Sam.	S. Vincent de Paul. S. Frédéric, év. S. Arsène.— 1er THERMIDOR.
20	Dim.	Se Marguerite, vierge et martyre.
21	Lun.	S. Victor, martyr. — Bataille des Pyramides, 1798.
22	Mar.	Se Marie-Madeleine, amie de J.-C., et non pénitente selon l'er-
23	Mer.	Se Herondine, vierge romaine. [reur commune.
24	Jeu.	Se Christine, vierge et martyre. — *Canicule.*
25	Ven.	S. Jacques le Majeur, apôtre. S. Christophe.
26	Sam.	S. Marcel, évêque de Paris, translation. S. Joachim, mari de
27	Dim.	Se Valentine. } [Se Anne, père de la Se Vierge.
28	Lun.	Se Anne. } Révolution de 1830.
29	Mar.	Se Marthe. }
30	Mer.	S. Ignace de Loyola. Se Julite, martyre.
31	Jeu.	S. Germain l'Auxerrois.

TEMPS MOYEN.

Midi étant au méridien, une horloge devra marquer :

Du 1er au 31, midi 5 minutes.

PROVERBES.

A la Madeleine (22)
La noix est pleine.

A la Saint-Laurent (10 août)
On fouille dedans.

Qui veut bon navet
Le sème en juillet.

SOLEIL.

	Lever.		Coucher.	
Le 1er,	4 h.	2 m.	8 h.	5 m.
Le 11,	4	10	8	0
Le 21,	4	20	7	51

LUNE.

	Lever.		Coucher.		
Le 2,	3h 27m	m.	8h 52m	s.	N. L.
Le 10,	midi 42	s.	11 25	s.	P. Q.
Le 17,	8 27	s.	2 54	m.	P. L.
Le 24,	10 54	s.	midi. 30	s.	D. Q.
Le 31,	3 29	m.	7 59	s.	N. L.

1856. THERMIDOR. **AOUT.** MOIS DES CHALEURS.

Les jours décroissent environ de 42 min. le matin et de 53 min. le soir.

1	Ven.	Se Sophie (ou Sagesse divine) et Se Espérance, martyres à Rome.
2	Sam.	S. Etienne, pape. S. Gustave. S. Nicodème, pharisien.
3	Dim.	Se Lydie, Mde de pourpre.
4	Lun.	S. Dominique.
5	Mar.	Notre-Dame des Neiges. S. Yon. S. Oswald, roi d'Angleterre.
6	Mer.	Transfiguration de N.-S.
7	Jeu.	S. Gaëtan. Susception de la Se Croix, Réception d'un morceau
8	Ven.	S. Justin, martyr. [de la vraie Croix à N.-D. de Paris.
9	Sam.	S. Spire. S. Amour. — Avén. de L.-Philippe, roi des Français.
10	Dim.	S. Laurent, m. Se Philomène, v. et m. Prise des Tuileries, chute de
11	Lun.	Susception de la Se Couronne d'épines par S. Louis. [Louis XVI,
12	Mar.	Se Claire ou Clara, v., inst. de l'ordre du Silence perp. [1792.
13	Mer.	S. Hippolyte. Se Radegonde, reine de France.
14	Jeu.	S. Eusèbe. Maigre et jeûne.
15	Ven.	ASSOMPTION. — Naissance de Napoléon Ier, 1769.
16	Sam.	S. Roch. S. NAPOLÉON, *Néopole* ou *Neopolus*, martyr à Alexan-
17	Dim.	S. Mammès. — 1er FRUCTIDOR. [drie sous Dioclétien.
18	Lun.	Se Hélène, impératrice.
19	Mar.	S. Louis, évêque.
20	Mer.	S. Bernard, abbé. S. Philibert, abbé de Jumiéges.
21	Jeu.	S. Privat, évêque.
22	Ven.	S. Symphorien.
23	Sam.	S. Sidoine, évêque. Se Chantal.
24	Dim.	S. Barthélemy, apôtre.
25	Lun.	S. Louis, roi de France.
26	Mar.	S. Zéphyrin. — *Fin des jours caniculaires.*
27	Mer.	S. Césaire.
28	Jeu.	S. Augustin.
29	Ven.	Décollation de S. Jean-Baptiste.
30	Sam.	S. FIACRE. Fête des horticulteurs. Se Rose de Lima, vierge.
31	Dim.	S. Ovide. Se Isabelle, fond. de l'abb. de Longchamps, près Paris.

TEMPS MOYEN.

Midi étant au méridien, une horloge devra marquer :
Du 1er au 20, midi 5 minutes.
Du 21 au 31, midi.

PROVERBES.

Quand il pleut en août
Il pleut miel et bon moût.

S'il pleut à la Saint-Laurent
Cette pluie arrive à temps.

SOLEIL.

	Lever.	Coucher.
Le 1er,	4 h. 34 m.	7 h. 37 m.
Le 11,	4 48	7 22
Le 21,	5 2	7 3

LUNE.

	Lever.	Coucher.	
Le 9,	1h 52m s.	10h 25m s.	P. Q.
Le 16,	7 49 s.	4 35 m.	P. L.
Le 22,	9 46 s.	1 10 s.	D. Q.
Le 30,	4 54 m.	7 2 s.	N. L.

1856. FRUCTIDOR. SEPTEMBRE. MOIS DES FRUITS.

Les jours décroissent environ de 53 min. le matin et de 61 min. le soir.

1	Lun.	S. Leu. S. Gilles.
2	Mar.	S. Lazare. — Massacres dans les prisons de Paris, 1792.
3	Mer.	S. Grégoire le Grand.
4	Jeu.	Se Rosalie, vierge et solitaire, princesse du sang impérial de
5	Ven.	S. Victorin. [Charlemagne. Elle est le sujet
6	Sam.	Se Reine. [d'une grande fête à Palerme.
7	Dim.	S. Cloud, petit-fils de Clovis. Grande fête près de Paris.
8	Lun.	Nativité de N.-D.
9	Mar.	S. Omer, évêque. — Départ des hirondelles.
10	Mer.	Se Pulchérie, impératrice.
11	Jeu.	S. Hyacinthe. S. Patient.
12	Ven.	S. Raphaël, archange.
13	Sam.	S. Aimé.
14	Dim.	Exaltation de la Se Croix. — Entrée à Moscou, 1812.
15	Lun.	S. Alfred.
16	Mar.	Se Euphémie, martyre. S. Cyprien, évêque. Se Eugénie, abbesse.
17	Mer.	S. Lambert, évêque. 4 *Temps:* Jeûne et maigre.
18	Jeu.	S. Jean Chrysostome. — Temps de la rentrée des orangers.
19	Ven.	S. Janvier. 4 *Temps.*
20	Sam.	S. Eustache. — Bataille de Valmy, 1792. 4 *Temps.*
21	Dim.	S. Matthieu, ap. Etablis. de la 1re Rép. franç., 1792.
22	Lun.	S. Maurice, patr. des milit. et des teinturiers.
23	Mar.	Se Thècle. — 1er vendémiaire. — Automne.
24	Mer.	Se Susanne.
25	Jeu.	S. Cléophas, diacre. S. Firmin, premier évêque d'Amiens.
26	Ven.	Se Justine, vierge.
27	Sam.	S. Côme, patron des médecins. S. Florentin (Florentine). S. El-
28	Dim.	S. Théodore. [zéar.
29	Lun.	S. Michel, ange tutélaire de la France.
30	Mar.	S. Jérôme.

TEMPS MOYEN.

Midi étant au méridien, une horloge devra marquer :

Du 1er au 8, midi.
Du 9 au 15, 11 h. 56 minutes.
Du 16 au 25, 11 53
Du 26 au 30, 11 50

PROVERBES.

Si l'osier fleurit,
Le raisin mûrit.

Quinze jours avant Saint-Michel
L'eau ne demeure pas au ciel.

SOLEIL.

	Lever.		Coucher.	
Le 1er,	5 h.	17 m.	6 h.	42 m.
Le 11,	5	31	6	21
Le 21,	5	46	6	0

LUNE.

	Lever.			Coucher.			
Le 7,	2h	6m	s.	9h	28m	s.	P. Q.
Le 14,	6	28	s.	4	59	m.	P. L.
Le 21,	10	»	s.	2	39	s.	D. Q.
Le 29,	6	8	m.	5	49	s.	N. L.

1856. VENDÉMIAIRE. **OCTOBRE.** MOIS DES VENDANGES.

Les jours décroissent environ de 47 min. le matin et de 58 min. le soir.

1	Mer.	S. Remi, évêque de Reims.
2	Jeu.	SS. Anges gardiens.
3	Ven.	S. Denis l'Aréopagite, premier évêque d'Athènes.
4	Sam.	S. François d'Assise.
5	Dim.	Se Aure, vierge. Se Placide.
6	Lun.	S. Bruno.
7	Mar.	SS. Serge et Bacque. Jour où ont eu lieu les noces de Cana.
8	Mer.	Se Brigitte. *Vigile* sans jeûne. Se Thaïs, pénitente.
9	Jeu.	S. Denis, premier évêque de Paris.
10	Ven.	S. Paulin, évêque.
11	Sam.	S. Nicaise, prêtre.
12	Dim.	S. Wilfride.
13	Lun.	S. Edouard. — Napoléon à Sainte-Hélène, 1815.
14	Mar.	S. Calixte. — Bataille d'Iéna, 1806.
15	Mer.	Se Thérèse, vierge.
16	Jeu.	S. Anastase. — Mort de la reine Marie-Antoinette, 1793.
17	Ven.	S. Cerbonney.
18	Sam.	S. Luc, patron des peintres.
19	Dim.	S. Savinien, S. Aimable.
20	Lun.	S. Fauste.
21	Mar.	Se Ursule, vierge. Se Céline, vierge.
22	Mer.	Se Alodie, martyre. — 1er BRUMAIRE.
23	Jeu.	S. Hilarion.
24	Ven.	S. Magloire, évêque.
25	Sam.	S. CRÉPIN et S. CRÉPINIEN, cordonniers. Patrons des chaussuriers.
26	Dim.	S. Evariste, pape et martyr.
27	Lun.	S. Frumence. — Entrée des Français à Berlin, 1806.
28	Mar.	S. Simon et S. Jude, apôtres.
29	Mer.	S. Narcisse, évêque. Se Ermelinde ou Ermeline, vierge.
30	Jeu.	S. Lucain. S. Astère.
31	Ven.	S. Quentin. Maigre et jeûne.

TEMPS MOYEN.

Midi étant au méridien, une horloge devra marquer :
Du 1er au 10, 11 h. 48 minutes.
Du 11 au 31, 11 h. 45

PROVERBES.

A la Saint-Remi
Tous perdreaux sont perdrix.
A la Saint-Simon
Une mouche vaut un pigeon.
Courts rameaux, longue vendange.

SOLEIL.

	Lever.		Coucher.	
Le 1er,	6 h.	0 m.	5 h.	38 m.
Le 11,	6	15	5	18
Le 21,	6	31	4	58

LUNE.

	Lever.			Coucher.			
Le 7,	2h	48m	s.	10h	13m	s.	P. Q.
Le 13,	5	1	s.	5	20	m.	P. L.
Le 20,	10	4	s.	2	9	s.	D. Q.
Le 28,	6	12	m.	4	22	s.	N. L.

1856. BRUMAIRE. NOVEMBRE. MOIS DES BRUMES.

Les jours décroissent environ de 45 min. le matin et de 34 min. le soir.

1	Sam.	La Toussaint.
2	Dim.	Commémoration des *morts*.
3	Lun.	S. Marcel, évêque de Paris. S. Hubert, fête des chasseurs.
4	Mar.	S. Charles Borromée.
5	Mer.	Se Bertilde, vierge.
6	Jeu.	S. Léonard, patron des pauvres prisonniers.
7	Ven.	S. Amarante. S. Florent.
8	Sam.	Ses Reliques.
9	Dim.	S. Mathurin. — Journée du 18 brumaire. Consulat, 1799.
10	Lun.	S. Juste. Se Florence.
11	Mar.	S. Martin. Eté de la St-Martin. L'époque de la St-Martin est res-
12	Mer.	S. René, évêque. [tée, dans les campagnes, celle des fermages.
13	Jeu.	Se Florentia. — Première entrée des Français à Vienne, 1805.
14	Ven.	S. Maclou.
15	Sam.	S. Eugène, martyr à Deuil, près Paris.
16	Dim.	S. Léopold.
17	Lun.	S. Agnan, évêque. — Passage du pont d'Arcole, 1796.
18	Mar.	S. Othon, Odon ou Odo. Se Aude.
19	Mer.	Se Elisabeth de Hongrie; miracle des roses.
20	Jeu.	S. Edmond.
21	Ven.	Présentation de la Se Vierge au Temple. — 1er Frimaire.
22	Sam.	Se Cécile, vierge et martyre, patronne des musiciens.
23	Dim.	S. Clément.
24	Lun.	S. Philémon.
25	Mar.	Se Catherine, vierge et martyre, patronne des demoiselles.
26	Mer.	Se Flore. Se Delphine, épouse de S. Elzéar et vierge. S. Conrad,
27	Jeu.	S. Maxime. [évêque.
28	Ven.	S. Sosthène.
29	Sam.	S. Saturnin.
30	Dim.	Avent. S. André, apôtre.

TEMPS MOYEN.

Midi étant au méridien, une horloge doit marquer :
Du 1er au 10, 11 h. 43 minutes.
Du 11 au 20, 11 h. 46
Du 21 au 30, 11 h. 47

PROVERBES.

Entre la Toussaint et Noël
Ne peut trop pleuvoir ni venter.
A la Saint-Martin
On goûte le vin.
Notre-Dame après
Pour boire il est prêt.
A la Toussaint les blés semés
Et tous les fruits rentrés.

SOLEIL.

	Lever.		Coucher.	
Le 1er,	6 h.	48 m.	4 h.	39 m.
Le 11,	7	4	4	24
Le 21,	7	20	4	12

LUNE.

	Lever.	Coucher.	
Le 5,	1h 54m s.	10h 36m s.	P. Q.
Le 12,	4 12 s.	7 15 m.	P. L.
Le 19,	11 31 s.	1 26 s.	D. Q.
Le 27,	7 33 m.	3 30 s.	N. L.

1856. FRIMAIRE. DÉCEMBRE. MOIS DES FRIMAS.

Les jours décroissent de 22 min. le matin dans le mois, et de 3 min. le soir jusqu'au 9. Ils croissent le soir de 10 min. du 16 au 31.

1	Lun.	S. Eloi, évêque, patron des ouvriers en métaux.
2	Mar.	S. Léonce. — Bat. d'Austerlitz, 1805. Sacre de Napoléon Ier, 1804.
3	Mer.	S. François-Xavier. [Chute de la 2e Rép. fr., 1852.
4	Jeu.	Se Barbe, fête des artilleurs, mineurs, pompiers. — Entrée des
5	Ven.	S. Nisier. [Français à Madrid, 1808.
6	Sam.	S. NICOLAS, fête des garçons, et férie en grand renom en Russie.
7	Dim.	Se Fare, vierge.
8	Lun.	CONCEPTION DE LA SAINTE VIERGE.
9	Mar.	Se Léocadie. S. Théodore.
10	Mer.	Se Valère, vierge et martyre.
11	Jeu.	S. Daniel.
12	Ven.	Se Odile.
13	Sam.	Se Luce ou Lucie, vierge et martyre.
14	Dim.	S. Nicaise, évêque de Reims.
15	Lun.	S. Valery.
16	Mar.	Se Adélaïde, impératrice.
17	Mer.	Se Olympiade. *4 Temps.* Jeûne et maigre.
18	Jeu.	S. Gatien.
19	Ven.	S. Meuris. *4 Temps.*
20	Sam.	S. Thémistocle, berger. — NIVOSE. *4 Temps.*
21	Dim.	S. Thomas, apôtre. A la S. Thomas les jours sont au plus bas.
22	Lun.	S. Honorat. HIVER. [PROV.
23	Mar.	Se Victoire, vierge et martyre.
24	Mer.	S. Delphin. Se Emilienne. Se Irmine. *Vigile jeûne.* RÉVEILLON
25	Jeu.	NOEL. [après minuit.
26	Ven.	S. Etienne, martyr.
27	Sam.	S. Jean, apôtre.
28	Dim.	SS. Innocents.
29	Lun.	Se Mélanie.
30	Mar.	Se Colombe, martyre.
31	Mer.	S. Sylvestre, pape.

TEMPS MOYEN.

Midi étant au méridien, une horloge devra marquer :
Du 1er au 10, 11 h. 50 minutes.
Du 11 au 20, 11 h. 55
Du 21 au 31, midi.

PROVERBES.

Si l'hiver ne fait son devoir
Aux mois de décembre et janvier,
Au plus tard il se fera voir
Dès le deuxième février.
A Noël au balcon,
A Pâques au tison.
Si à Noël tu vois moucherons,
A Pâques tu verras glaçons.
Quand on voit un hiver avant Noël,
On est sûr d'en avoir deux.

SOLEIL.

	Lever.		Coucher.	
Le 1er,	7 h.	34 m.	4 h.	4 m.
Le 11,	7	46	4	1
Le 21,	7	53	4	3

LUNE.

	Lever.		Coucher.		
Le 5,	Mi. 56m	s.	Minuit.		P. Q.
Le 11,	3h 17	s.	7h 34m m.		P. L.
Le 19,	Minuit.		Midi 11	s.	D. Q.
Le 27,	8h 38m m.		3h 42m	s.	N. L.

ALMANACH
DES MÉNAGÈRES
ET DES
GASTRONOMES.



QU'Y A-T-IL DE NOUVEAU EN GASTRONOMIE?

Des mets anciens décorés de noms nouveaux.

La splendeur des tables anciennes s'oubliant plus que jamais.

Beaucoup de restaurants nouveaux dans toutes les parties du monde gastronomique. Ce n'est pas un mal, car la population voyageuse augmente chaque jour. C'est aussi un avantage, car il faut convenir que la bonne cuisine bourgeoise y est propagée et qu'en général les mets sont confortables eu égard aux tarifs des cartes. Mais ce qui est un mal, c'est qu'il a fallu hausser les tarifs à cause de la cherté des vivres occasionnée par les récoltes peu productives, et par la consommation des étrangers qui viennent visiter la belle France et Paris, plus animé et plus luxueux que jamais.

Quand Grimod de la Reynière écrivait son almanach il y a 50 ans, il lui était facile de désigner les bonnes maisons, et encore, pour cela, remplissait-il un volume assez gros, si on le compare à notre opuscule de 50 centimes.

En 1856 il nous faudrait presque un almanach des 25,000 adresses pour citer tous les bons restaurants, les bons pâtissiers, charcutiers, confiseurs, chocolatiers, etc.; les cafés, les *buffets* où l'on a trouvé un perfectionnement à l'art de se nourrir : celui de manger debout !

La science s'est beaucoup occupée de la conservation des substances alimentaires. Celle des végétaux a vu de bonnes réussites, et l'immortelle invention de M. Masson a été perfectionnée de plus d'une heureuse manière.

On parle de la conservation des substances animales, mais nous attendons pour être convaincu que l'été et l'automne aient confirmé les essais. — On sait que tout almanach doit être imprimé en automne pour être prêt à se présenter utilement avant le jour de l'an dans tous les lieux où il y a des libraires.

Nous avons vu un effet assez fâcheux des droits d'entrée établis à Paris sur la gastronomie de luxe. Plusieurs articles ont subi sans murmurer cet impôt, contre lequel nous ne réclamons pas; les marchands ont augmenté le prix, et le public a payé.

Mais pourquoi les mêmes marchands ont-ils voulu laisser à 3 fr. 50 c. le 1/2 kilogramme de PATÉ DE FOIE GRAS? — Qu'en est-il résulté? — C'est qu'à Paris l'on a fabriqué des pâtés avec des foies gras qui ne provenaient pas de Strasbourg, où les oies sont engraissées dans des plaines qui produisent abondamment le maïs, auquel les foies doivent leur exquise délicatesse. — Ou bien on s'est adressé à Strasbourg à des fabricants de *camelotte*. On a diminué la quantité de foie et de truffes, et l'on a remplacé ces richesses par de la farine, par une pâte grossière et indigeste! A notre grand chagrin, nous pourrions citer des maisons de Paris les plus fameuses qui ont employé ces moyens!

Encore un peu de temps, et l'honneur d'une ville est perdu, si l'on ne diminue pas l'impôt ou si l'on n'augmente pas le prix du pâté!

On peut bien répondre aux amateurs : Pourquoi n'écrivez-vous pas à M. DOYEN, rue du Dôme, selon nous le plus illustre pâtissier de Strasbourg? Il ne vous enverra que des produits d'un mérite incontestable, surtout si vous lui dites que vous ne lésinerez pas sur la facture.

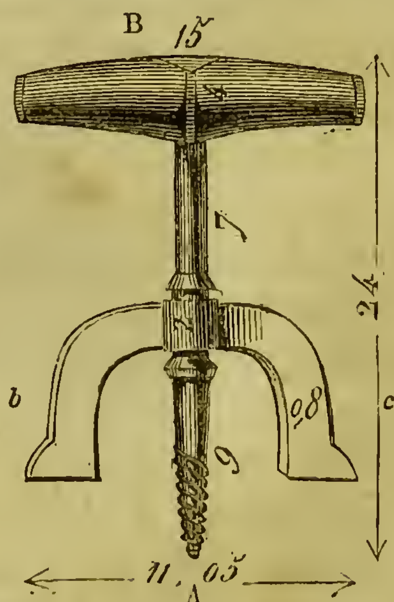
— Ou bien pourquoi, si vous demeurez hors Paris, ne donnez-vous pas commission à M. Carnet-Saucier (rue Montmartre, 26), de vous envoyer un bon pâté?... Il va tous les jours à la barrière recevoir les envois, et les fait partir de là pour les provinces sans rien devoir à l'octroi.

Mais souvent vous ne voulez qu'une moitié ou même un quart. Cherchez donc alors et n'achetez pas du pâté n'ayant de truffe qu'un rare petit morceau, un foie maladif, et une croûte épaisse comme les murs d'une forteresse. — Surtout soyez persuadé que vous n'aurez rien de bon pour 3 fr. 50 c. les 500 grammes.

EXPOSITION UNIVERSELLE.

Instruments nouveaux très-utiles.

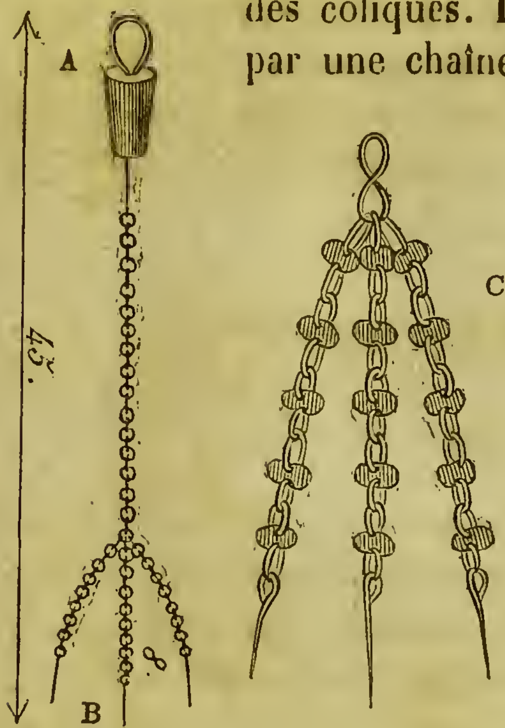
Débondonnoir. Quand un tonneau de vin plus ou moins précieux arrive, on doit le débondonner. Pour constater le déchet et y porter remède, on saisit un instrument quelconque et on frappe à coups redoublés autour de cette bonde jusqu'à ce qu'elle sorte, ce qui est souvent fort difficile, ou qu'on ait crevé le fût, ce qui est arrivé plus d'une fois. Mais l'industrie parisienne nous a donné un *débondonnoir* aussi facile à manœuvrer qu'un tire-bouchon. Nous l'avons trouvé chez M. Luce, au Bazar de l'Industrie.



Il se compose d'une tige en fer terminée par une vis ou tire-fond A que l'on fait entrer dans la bonde. Les deux jambes *b c* posent sur le tonneau, on tourne la poignée B, en bois, avec la main, et la bonde sort à l'instant. De A en B on me-

sure 24 centim., de *b* en *c* 14, et les jambes ont 8 mill. de force. La vis est trop grosse dans la gravure.

Chaîne à rincer. Dans beaucoup de maisons on se sert encore des grains de plomb pour rincer les bouteilles. Ces grains sont d'un emploi long et incommode ; souvent aussi il en reste dans la bouteille, et en s'oxidant ils occasionnent des coliques. Ils ont été remplacés d'abord par une chaîne de fer d'un succès très-incomplet. On trouve à présent chez tous les marchands des chaînes semblables à celle que représente la figure ci-contre A B, de 45 centim. de long, à 3 ou 4 branches ou chaînons, dont l'effet est complet et l'usage facile. Un bouchon de liége à la partie A sert à boucher la bouteille pendant l'opération. En C on a gravé plus en grand les chaînons, composés alternativement de la chaîne et de grains de plomb aplatis de 8 millim. de diamètre.



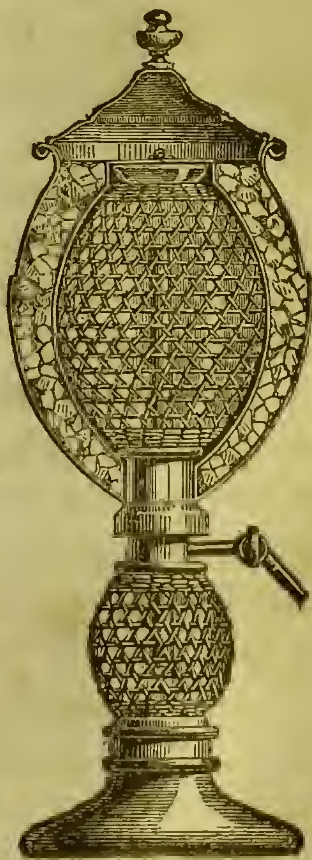
Un four mobile sur un fourneau de cuisine. Le successeur d'Harel vient d'augmenter son utile collection d'un petit four à pâtisserie en tôle, qui se place sur un fourneau de cuisine, et peut être changé de place à volonté comme une casserole. Il remplace avec un grand avantage le four dit de campagne, qui exige en dessus l'entretien d'un feu de braise. Quand on le connaîtra généralement, il ne manquera à aucune cuisine. Rue de l'Arbre-Sec, 50.

Broche de four. — Brûloir à café. M. Girard a exposé une broche à rôtir qui se place dans un four avec sa lèchefrite. Le rôti cuit partout à la fois sans tremper dans

son jus. Tout le monde à présent a un four, Harel ou autre. Il y en a au Bazar de l'Industrie, et le fabricant demeure rue Lafayette, 120. Il a aussi un brûloir à café prompt, facile et économique.

Marmite ou chaudière pour les conserves Appert. M. Girard fabrique encore des marmites en fer battu dans lesquelles on peut placer les bouteilles de conserves procédé Appert. Les chaudrons de cuivre et les chaudières ordinaires en fonte sont trop bas. M. Girard en fait en fer battu de la hauteur et de la largeur demandées pour un ménage. Elles sont légères et économiques.

Gazogènes. Nous avons été les premiers à préconiser la merveilleuse invention de M. Briet pour produire partout, en une demi-heure, de l'eau de Seltz et autres eaux gazeuses. Depuis 15 ans, cet inventeur ne se lassait pas de perfectionner son utile instrument, tandis que, de leur côté, les contrefacteurs ne se lassaient pas non plus de l'imiter d'une manière plus ou moins malheureuse.



La maison Briet (rue du Château d'Eau, 94) a remplacé dernièrement le tube intérieur par un tube en porcelaine pour les personnes qui préfèrent cette matière si propre à l'étain. — Elle fait aussi des appareils de 3, 4 et 5 litres. — Le gazogène s'est encore enrichi d'une enveloppe mobile où l'on renferme de la glace, ce qui rend à la fois l'eau minérale plus forte et plus fraîche. Cette enveloppe est mobile, et l'on peut en prendre une idée sur la figure ci-jointe.

PETITS-FOURS.

Fabrication facile de ces pâtisseries dans les ménages.

Rien n'égale la perfection apportée à Paris à l'art du pâtissier et à celui du confiseur.

Le talent de ces artistes a été porté par leurs élèves dans beaucoup d'autres villes. Mais combien de lieux au monde, combien de châteaux et de maisons habités par de bons vivants sont privés des douceurs des bonnes villes, et voient leurs desserts et soirées réduits à la grosse pâtisserie, faute de savoir composer ces produits légers, qui circulent ailleurs avec tant de facilité!

Nous allons tâcher d'enseigner, le plus succinctement possible, à composer celles de ces friandises qui sont d'une exécution facile.

Les dames verront qu'elles peuvent y employer avec succès leurs mains délicates, et que leurs convives seront charmés de connaître l'origine sans reproche de ces agréables bagatelles.

Les *petits-fours,* petits gâteaux de toutes formes, sont les premiers qui peuvent être désirés à la campagne. Plusieurs espèces sont d'une consistance ferme et se gardent plus ou moins de temps, même des mois, sans se détériorer. Ces petites pièces de pâtisserie sont donc toujours prêtes pour répondre à tous les moments de visites inattendues et orner utilement les desserts.

Avec une pâte dite *milan,* que l'on apprête de deux manières, dont l'une *au beurre,* on fait, par la variété de formes, la plus grande partie des assortiments que l'on voit chez les pâtissiers et les confiseurs, et dont voici les recettes.

En général, nous ne donnerons les recettes que pour de petites proportions. Quand on voudra confectionner de

plus grandes quantités de pièces, il sera très-facile de doubler et même quadrupler la fabrication. Nous conseillerons même, pour les premiers essais, de n'en faire que la moitié ou le quart des doses indiquées.

L'exactitude dans les proportions relatives étant très-essentielle pour une bonne réussite, on devra relever sur une note les nombres recommandés à chaque article, en augmentant ou diminuant chacun d'eux selon la quantité de pièces dont on aura besoin. On aura ainsi sur sa table un guide sûr, sans recourir aux pages imprimées que l'on aura étudiées et dont on pourra faire un court extrait sur sa note.

On doit bien penser que de la qualité de la farine dépendra celle de la pâtisserie. Il faut, autant que possible, employer du gruau ou fleur de farine. Cette qualité supérieure est moins blanche que la commune. On l'emploiera bien sèche, et on la passera au tamis pour éviter les grumeaux. Un litre de farine répond à peu près à une livre ou 500 grammes.

Dans les recettes de *pâtes* dont nous allons indiquer la confection, on se servira, comme pour toute autre pâtisserie, d'une table de bois ou d'un marbre. Si on n'en fait qu'une petite quantité, au lieu de commencer avec les mains on versera la farine, les œufs et autres matières dans une terrine, où on travaillera avec une cuillère de bois qui ne serve qu'à cet usage, ou mieux avec une spatule de bois, espèce de cuillère plate.

Pâte dite *à petits pains de Milan.*

Mêlez ensemble, comme on fait pour toute pâtisserie, 6 onces (soit 190 gram.) de fleur de farine, autant de sucre en poudre, 1 jaune et demi d'œuf, plus 1 blanc fouetté en neige, très-peu de sel, la râpure de moitié du zeste d'un citron faite sur le sucre avant de le râper, ou haché *très-fin*. Pétrissez le tout de manière à faire une pâte

bien unie ni trop dure ni trop molle, et sans y employer d'eau.

Autre *pâte* dite *Milan au beurre :* Mêlez ensemble 8 onces (250 gram.) de fleur de farine, 6 onces (soit 190 gram.) de beurre fin et très-frais, tiède, 8 onces (250 gram.) de sucre en poudre, 4 jaunes d'œufs, très-peu de sel, zeste de citron. Pétrissez le tout en y ajoutant assez d'eau pour faire une pâte comme ci-dessus. Les *milans* au beurre se conservent bons moins longtemps que les autres.

On indique dans ces deux recettes le zeste de citron comme étant l'arôme ou parfum qui fait le meilleur effet; mais si on manquait de citron on serait libre d'y employer tout autre arôme que l'on préférerait; soit vanille en poudre, zeste d'orange ou essence, fleurs d'oranger confites, etc.

On a donc préparé ainsi deux espèces de pâtes qui pourront prendre toutes sortes de formes. On pétrira en un ou plusieurs rouleaux de la grosseur du doigt, on en coupera des petits morceaux, gros comme des noix, que l'on modèlera sous telle forme que l'on voudra, soit forme de petites couronnes, de nattes, de palmettes, de petits pains fendus. Pour ces derniers on fendra la pâte en long profondément avec un couteau, en écartant la fente, ou bien on fera une abaisse de l'épaisseur de 4 ou 5 millimètres, que l'on découpera avec des coupe-pâtes gaudronnés (voir LA CUISINIÈRE) ronds ou ovales, en losanges, etc.

A mesure que l'on fait ces pièces, on les pose sur des plaques de four légèrement beurrées, à une distance qui ne leur permette pas de se toucher en cuisant. C'est ce que le premier essai apprendra. Dorez légèrement, au moment de mettre au four, avec du jaune d'œuf mêlé d'un peu d'eau. Enfournez à four doux, de manière que la cuisson s'opère en 10 ou 15 minutes. Aussitôt qu'ils sont colorés, ils doivent être cuits, car s'ils l'étaient trop, ils seraient d'une dureté qui en ôterait tout l'agrément. Si le four était trop chaud, la pâte travaillerait trop vite, et ils

s'étaleraient au lieu de conserver une forme et une épaisseur convenables. Il est donc bon de faire l'essai de la chaleur du four. Ils seront plus légers si on les garde une heure ou deux avant de les enfourner.

Nous indiquerons plus loin les ornements que l'on peut placer sur tous ces petits-fours, pour en varier l'apparence.

Croquettes à la Parisienne.

Ce petit-four est très-facile à faire et d'une réussite certaine. Ce sont des petites pièces fort délicates, qui se conservent tendres pendant près d'un mois, et qui sont bonnes un temps indéfini tenues au sec. Si on veut les faire redevenir tendres, il faut les exposer 24 heures dans un lieu frais, tel qu'une cave (1).

Mettez dans une terrine 9 onces (soit 300 gram.) de sucre en poudre et 8 onces (soit 250 gram.) de farine tamisés ensemble, ajoutez 4 blancs d'œufs fouettés; aromatisez cette pâte avec le zeste d'un citron ou avec de la vanille pilée, en y joignant dans le mortier une partie du sucre en morceaux, ou avec des pétales de fleur d'oranger pralinée et hachée, ou avec de l'essence de roses; colorez avec du carmin. Travaillez le tout quelques minutes, de manière que la pâte soit liante et luisante. Ayez des plaques de four frottées d'un peu de cire vierge étendue bien également avec un chiffon. Prenez de la pâte avec une petite cuillère, étendez-la en forme de petits biscuits à la cuillère, ou en olives, ou gros comme une noisette pour faire des petites croquettes rondes. Laissez 2 centimètres et demi de distance entre. Il faut mettre reposer ces plaques et leur pâte en lieu chaud, de manière que l'air chaud leur arrive plutôt par-dessus, et cela pendant 6 ou 8 heures, et même du soir au matin. Mettez

(1) Cette observation s'applique aux *milans* et à beaucoup de pièces de friandise.

au four, chaleur très-modérée. Ces croquettes prennent naturellement une bonne forme et s'élèvent d'un centimètre et demi. On les retire blond-rougeâtre après 15 ou 20 minutes de cuisson. Il faut les élever dans le four sur une hausse ou tabouret, pour qu'elles ne cuisent que par le dessus. On les détache de la plaque en sortant du four, autrement on ne pourrait les enlever qu'en les brisant.

Massepains.

La pâte de massepains domine aussi dans le nombre des petits-fours. Les pièces dont elle fait partie sont du nombre de celles qui se vendent à Paris au prix de 3 fr. la livre, tandis que les pâtes *milan* ne se vendent que 2 fr. Nous ne traiterons que des massepains moelleux, dont la pâte se conserve plus longtemps, un mois au moins, sans se dessécher et prendre le goût de poussière que l'on reconnaît dans les vieux massepains comme dans les vieux macarons secs. Voici la méthode la plus simple pour les confectionner.

La base de cette pâte étant l'amande ou la noisette, nous allons d'abord enseigner la manière de les préparer, en y joignant ce qui concerne la pistache.

Amandes, noisettes et pistaches.

Leur préparation pour les employer dans les *petits-fours*.

Les *amandes* seront d'abord mondées de leur peau. Pour cela on jette dessus de l'eau bouillante, on les laisse quelques minutes, on les retire à mesure et on en enlève la pelure. Mettez-les sur un linge pour les égoutter et les sécher de leur eau. On peut les préparer la veille ou quelques jours d'avance, si l'on veut, en les tenant sèches.

Amandes pilées. Mettez-les, quand elles sont mondées, séchées et pesées, dans un mortier de marbre, et pilez-les avec le pilon de bois. Mais comme, si on les pilait ainsi à

sec, elles tourneraient en huile, on les mouille d'eau ou d'eau de fleurs d'oranger, mais le plus ordinairement, surtout pour macarons et massepains, avec du blanc d'œuf. On a soin de n'en mettre qu'à mesure qu'il en faut pour empêcher que la sécheresse pendant le pilage ne fasse tourner les amandes en huile : peu à la fois et souvent. Si on voulait mettre à la fois tout le blanc d'œuf qui sera employé, l'opération serait très-difficile. Pour pâte à massepains, que l'on doit tenir assez ferme, afin de la manier avec les doigts, une demi-livre pourra employer 2 blancs, compris ce que l'on ajoutera à la fin pour donner la consistance nécessaire; si c'est pour pâte moins ferme, telle que macarons, on pourra en employer 3. On aura soin de piler de manière à ne pas laisser de fragments d'amandes.

On se sert à volonté, pour les macarons, des amandes douces seules, en y ajoutant quelque parfum, tel que zeste de citron, vanille, etc., ou mêlées de moitié amandes amères, sans parfum. On en fait même qui sont composés entièrement d'amandes amères.

Noisettes ou avelines. Celles-ci sont mondées et pilées comme les amandes, et moins dures à travailler. Les pâtissiers les torréfient doucement comme on fait pour le café, les retirent aussitôt que la pelure s'en détache, et les frottent ensemble dans un torchon pour achever de la faire partir. Ce moyen est plus expéditif quand on en a beaucoup à travailler. On n'ajoute pas de parfums aux noisettes, parce qu'elles ont par elles-mêmes un goût assez prononcé.

Les *pistaches* (1) se traitent comme les amandes et sont

(1) La pistache (qui ne vient que des pays chauds) doit être choisie lourde, peau d'un rouge vif, l'intérieur vert tendre, le goût agréable à la bouche. Les vieilles sont jaunâtres et d'un goût désagréable; beaucoup sont mangées des vers. Ce fruit délicat ne fait sentir son mérite que quand il est mêlé au sucre;

très-faciles à piler sans blanc d'œuf. Ce petit fruit a un goût délicat et fin qui ne permet pas qu'on y ajoute des aromates, lesquels le dénatureraient ou l'effaceraient.

Massepains moelleux. Ayant pesé et pilé comme il vient d'être dit, 6 onces (soit 200 gram.) d'amandes, mêlez et triturez dans le mortier, avec ces amandes, même poids de sucre en poudre. Maniez sur la table ou sur un marbre cette pâte, qui devra avoir assez de consistance pour se soutenir sans s'affaisser. Roulez-la de manière à en faire des bâtons gros comme le doigt, coupez-en des bouts que vous rejoignez en forme de petites couronnes, ou bien coupez-en des morceaux gros comme de grosses avelines. Autrement faites-en des abaisses que vous découpez en petits gâteaux ronds, ovales, ou en losanges. Placez toutes ces petites pièces sur des feuilles de papier, sans les éloigner beaucoup les unes des autres, car si la pâte est d'une consistance convenable, ils s'étaleront peu en cuisant. On les décorera, si on veut, comme les petits-fours *pains de Milan*, selon ce que nous allons dire dans l'article des garnitures ou ornements.

Si on a une seringue comme celle qui sert au beurre et qui est figurée dans LA CUISINIÈRE DE LA CAMPAGNE, on y mettra sa pâte, on poussera, et la pâte en sortira cannelée à travers l'étoile, on étendra ces petits rouleaux sur la table, et on les coupera et partagera comme il vient d'être dit, sans les pétrir. Les pâtissiers appellent cette opération *friser*. Ce seront alors des massepains *seringués*.

Faites-les cuire à four doux, en retournant les plaques pour qu'ils cuisent partout également. Ils sont à leur point quand ils montrent une belle couleur jaune un peu rougeâtre. Ne les détachez des papiers que quand ils sont

mais il ne faut alors y joindre aucun autre aromate, car son goût seul suffit. On les monde comme les amandes; on les lave à l'eau fraîche, et on les met égoutter.

froids. Les massepains, une fois prêts à enfourner, peuvent attendre, même du soir au lendemain.

Une observation s'applique à la cuisson des massepains comme à celle des macarons : c'est qu'ils n'ont pas besoin, pour cuire par dessous, d'autre chaleur que celle qui règne dans l'air du four; s'ils étaient posés sur l'âtre, ils cuiraient mal. Les plaques doivent être posées sur un faux-fond soutenu par des pieds quelconques à peu près comme un gril plus ou moins élevé. C'est ce que les pâtissiers nomment *tabouret.*

Massepains aux confitures. Il faut abattre la pâte à 3 ou 4 millimètres ; on y étendra une mince couche de marmelade d'abricots, on recouvrira d'une autre abaisse de pâte et on décorera le dessus avec de la glace royale, des amandes ou de l'angélique, comme il va être dit.

Macarons moelleux.

On ne donnera ici que la recette des macarons moelleux : les macarons dits croquants ne sentant plus, au bout de quelques jours, que la poussière.

Préparez 6 onces (soit 200 gram.) d'amandes comme il a été dit ci-dessus. Quand elles sont pilées dans le mortier, mêlez-y complétement 12 onces (400 gram.) de sucre en poudre, avec une spatule, en ajoutant un peu de blanc d'œuf, s'il en faut, pour faire une pâte moins ferme que pour les massepains, mais qui se soutienne sans s'étaler. Il est bon pourtant de prendre garde, car, en commençant à mêler le sucre, la pâte paraît d'abord trop consistante, mais bientôt, le sucre s'humectant, elle devient beaucoup plus maniable. Maniez cette pâte sur la table, puis enlevez-en avec une petite cuillère de petites portions du volume de grosses avelines, placez-les sur des feuilles de papier à la distance de 6 à 7 centimètres du point de centre de chacune, et glacez-les en passant légèrement dessus le doigt mouillé d'un peu d'eau.

Enfournez à four *très-doux* sur une hausse élevée au-dessus de l'âtre, et n'ouvrez pas avant 10 ou 12 minutes, car l'air qui les frapperait les ferait tomber et aplatir. Il faut même, après ce temps, ne faire qu'entr'ouvrir, pour voir s'ils ne cuisent pas trop, car là est la difficulté, surtout dans les fours trop petits, où les pièces qui sont au fond ou sur les côtés cuiront plus vite que celles du devant. Il faudra donc retourner les plaques avec promptitude et fermer. On ne détachera les pièces de leur papier que quand elles seront froides.

On fera bien de commencer par des essais d'une once ou deux de pâte quand on n'aura pas encore fait de ces sortes de pâtisseries. On fera bien encore de mettre une pièce au four, pour s'assurer de sa chaleur, avant de risquer la cuite.

Des Fours.

Ici se place naturellement la question des fours à employer; ils sont de 3 sortes.

Les fours à cuire le pain sont un peu grands. Dans les maisons où il y en a on sait les chauffer. Voyez l'article *Pâtisserie,* dans LA CUISINIÈRE DE LA CAMPAGNE, pour les degrés de chaleur.

Mais, pour les pâtisseries qui font le sujet du présent article, nous comptons plutôt sur les fours qui se trouvent dans les nouveaux fourneaux de fonte ou de briques que l'on construit partout à présent, et dans les fours allemands qui sont si bien fabriqués par les successeurs d'Harel, rue de l'Arbre-Sec, 50, à Paris. Voir LA CUISINIÈRE, où ils sont figurés et expliqués.

Dans le four d'Harel de la plus petite proportion, nous avons réussi très-bien, avec des soins, à confectionner les pièces de petit-four indiquées ci-dessus, même les macarons, qui sont celles qui exigent le plus de précaution.

Revenons aux massepains et macarons.

Massepains et Macarons aux avelines ou aux noisettes.

Les proportions et la façon sont les mêmes en employant ces deux sortes de fruits que si on se servait d'amandes. Voir ci-dessus leur préparation.

Massepains au chocolat.

Fouettez bien ferme un blanc et demi d'œuf, mêlez-y avec le fouet et légèrement 6 onces (soit 190 gram.) de sucre en poudre et 2 onces (60 gram.) de chocolat râpé; quand le mélange est bien fait, incorporez-y 2 onces (60 gram.) d'amandes coupées en filets. Pour faire ces mélanges, il ne faut pas battre la pâte. Mettez-en, avec une cuillère à café, sur du papier, comme on fait pour macarons, et faites cuire de même. On ajoute, si on veut, au sucre de la vanille en poudre.

Des petits-fours en pâte à biscuit.

Biscuits à la cuillère. Cassez 4 œufs, séparez-en les jaunes avec grand soin et les mettez dans une terrine assez grande pour y travailler toute la composition des biscuits; joignez aux jaunes 4 onces (125 gram.) de sucre en poudre (1), travaillez-les avec une spatule ou une cuillère de bois jusqu'au point où ils blanchiront et s'épaissiront, ce qui peut demander 20 minutes. Ayez 3 onces (soit 90 gram.) de fleur de farine, bien séchée d'avance, et passée au tamis de crin pour qu'il n'y ait point de grumeaux; mêlez cette farine aux jaunes en opérant très-légèrement, afin d'éviter de donner trop de corps à la pâte,

(1) C'est le moment d'aromatiser les biscuits. Si c'est au citron, on aura râpé le zeste du tiers d'un sur le sucre avant de le râper lui-même. Si c'est à la vanille, on en met en poudre. On peut aussi ajouter au citron de la fleur d'oranger pralinée hachée, mais non de l'eau, qui empêcherait les biscuits de monter.

ce qui l'empêcherait de faire l'effet qu'elle doit produire à la cuisson.

Pendant ce temps vous avez fait battre en neige les 4 blancs d'œufs, car il ne faut pas que l'opération languisse ; quand ils sont fermes à soutenir une pièce de 2 francs, vous les mêlez avec les jaunes et le sucre, peu à la fois, en soulevant la pâte avec la spatule et non en battant. Pendant ce temps on continue à battre les blancs jusqu'à ce que tout soit employé. Ces précautions sont très-importantes pour ne pas manquer les biscuits.

Prenez de cette pâte avec une cuillère, faites-la couler sur un papier blanc, de manière à produire la forme que l'on connaît aux biscuits à la cuillère, de 10 centimètres de long et 2 ou 3 de large. On les glace au moyen d'un petit tamis de crin ou d'une passoire en fer blanc pour les saupoudrer de sucre, de manière qu'ils en soient tout blancs. Levez la feuille de manière à faire tomber le sucre inutile qui est sur le papier, posez-la sur une plaque et enfournez à chaleur modérée. Si le four est grand ou à plusieurs étages au moyen des hausses ou tabourets, vous enfournez tout, sinon, faites cuire les premiers et ne saupoudrez les autres qu'au moment d'enfourner. Tenez la porte du four entr'ouverte, et ne la fermez qu'au bout de 5 minutes, afin de donner aux biscuits le temps de faire effet, mais regardez-les de temps en temps. Retournez les plaques, s'il est nécessaire, pour qu'ils cuisent partout, retirez-les quand ils ont une belle couleur d'un blond prononcé, et tenez-les debout en ployant la feuille de papier, pour qu'ils ne retombent pas en s'aplatissant. Laissez-les sur le papier, et ne les détachez qu'au moment d'en faire usage ; ils s'y tiennent plus frais, car c'est une sorte de biscuits qui exigent encore plus que les autres de ne pas sécher, d'autant plus qu'ils sont minces ; 15 à 20 minutes doivent suffire pour leur cuisson. On fera bien d'essayer la chaleur du four, en en mettant d'abord 2 ou 3 pendant

qu'on prépare la suite. On laisse sur le papier 3 ou 4 centimètres de distance en couchant ses biscuits.

On fera ses biscuits plus ou moins légers à proportion du blanc d'œuf que l'on y mettra. On retirerait alors autant d'onces de farine que l'on ajouterait de blancs.

Bouchées de dames. Préparez de la pâte à biscuits à la cuillère, prenez-en, avec une petite cuillère, des portions grosses comme de grosses avelines, et couchez-les sur un papier, à la distance de 3 centimètres. Posez vos papiers sur des plaques de four, et faites cuire de même que les biscuits. Quand elles seront cuites, retirez-les, détachez-les du papier en passant dessous un couteau à lame très-mince. Trempez-en le dessus dans la *glace royale* de couleur (dont nous allons donner l'article), posez-les à mesure sur un grillage, afin que si la glace vient à couler autour les gouttes puissent tomber au-dessous. On les prend pour cela avec une fourchette que l'on pique dans le dessous de chaque pièce. On remet ces pièces quelques moments au four, pour faire sécher et durcir convenablement cette glace.

Bouchées doublées aux confitures. Celles-ci se font plus larges (4 centimètres) et plus minces, à peu près comme des macarons. Étant détachées du papier, on en prend une, on en garnit le dessous d'une légère couche de confitures, et on pose dessus une autre bouchée sans confitures. Ce collage étant fait, on glace un côté comme il a été dit pour les précédentes.

Autres bouchées. La même pâte peut être coulée en une masse de 2 centimètres d'épaisseur sur une large caisse de papier bordée comme les caisses à biscuits. Étant cuite, on la découpe en petits carrés longs, en losanges, etc.; on glace comme les bouchées rondes ci-dessus.

Petits-fours en baba. Dans les maisons où l'on fait des babas, on peut en faire des masses plates, comme il est dit à l'article ci-dessus, et les glacer et découper de même.

Génoise.

La génoise a plus de consistance que la pâte à biscuits ; nous la mentionnons parce qu'elle peut être employée comme le 3e article des *Bouchées de dames* ci-dessus, et servir, par conséquent, de petit-four.

Pilez 3 onces (soit 90 gram.) d'amandes mondées, comme il est dit pour les massepains, page 24. Faites chauffer un peu une terrine pour y faire ramollir, sans fondre, 3 onces de beurre; battez-le 4 ou 5 minutes avec une spatule jusqu'à ce qu'il ait acquis un beau velouté. Joignez-y 6 onces (soit 190 gram.) de sucre en poudre tamisé, 3 onces de farine tamisée et les amandes, 3 jaunes d'œufs, le zeste d'un petit citron râpé sur le sucre, ou un zeste d'orange, ou de la vanille en poudre, et une cuillerée de bon rhum ou d'eau-de-vie. Mélangez bien le tout, en ajoutant à mesure que vous mêlez 3 autres œufs entiers. Battez encore 8 ou 10 minutes, puis y ajoutez 3 onces (soit 90 gram.) de fleur de farine tamisée que vous répandez peu à peu, en la mêlant légèrement, sans battre, mais en remuant et soulevant la pâte pour ne pas lui donner une consistance compacte.

Versez cette pâte d'un centimètre d'épaisseur sur une plaque à rebords et beurrée, où elle montera à la cuisson à 2 centimètres, ou bien versez-la sur des caisses carrées en papier, que vous enfournez à four doux sur des plaques, et faites cuire comme les biscuits. Étant cuits, retournez-les quand ils seront assez refroidis pour se détacher, et faites-les sécher un peu au four.

On les découpe en petits carrés longs ou en losanges, et on les glace, si l'on veut, à la glace royale de couleur, au rhum, au kirsch, etc. On peut aussi étendre dessus une mince couche de confitures et glacer par dessus ces petits carrés ou losanges.

Des garnitures dont on décore les petits-fours.

Glace royale. Autrefois, le sucre de première qualité était désigné par l'épithète de *sucre royal,* et on l'employait pour faire cette glace, qui n'a rien de monarchique. C'est une pâte assez liquide dont on couvre, en tout ou en partie, les petits gâteaux. Voyez *Bouchées de dames,* page 31.

Mettez dans une petite terrine un blanc d'œuf et 3 cuillerées de sucre en poudre passé très-fin. Travaillez ce mélange avec une spatule; ajoutez du sucre autant qu'il en faudra pour rendre la pâte assez liante pour en enduire les pièces de manière qu'elle y reste sans couler et quitter la place. Si elle était trop claire il faudrait remettre un peu de sucre et la ramener en la chauffant très-légèrement sans cesser de remuer. Ajoutez 3 ou 4 gouttes de jus de citron (1); travaillez cette pâte encore un quart d'heure avec la spatule, afin de lui faire acquérir un beau velouté. On peut ne l'employer que le lendemain. En la chauffant bien légèrement elle devient très-brillante. On peut la colorer en rose en y mêlant un peu de carmin en poudre délayé dans du sucre ou du blanc d'œuf; en vert, etc. Voir ci-après l'article des *Couleurs.*

Glace au café. En commençant la glace royale, ajoutez un peu de très-forte décoction de bon café à l'eau.

Glace au rhum et *au kirsch.* Faites-la plus épaisse, afin de la ramollir avec du rhum ou avec du kirsch.

Glace au chocolat. Râpez du chocolat, mettez-le fondre à une douce chaleur; ajoutez du sucre en poudre et du blanc d'œuf, et travaillez comme il est dit pour la glace royale blanche ci-dessus pour même usage.

Il est facile d'étendre ces glaces sur les gâteaux de petits-fours. Outre le moyen déjà indiqué à l'article des bouchées de dames, qui consiste à les tremper d'un côté, on

(1) Quand on manque de jus de citron, on le remplace par de l'acide tartrique fondu dans un peu d'eau.

peut encore les décorer en faisant couler dessus, en petits dessins, la glace au moyen du *cornet.*

On fait un *cornet* de bon papier, on l'attache par le bas, à 7 ou 8 centimètres de la pointe, au moyen d'une épingle, après l'avoir rempli en partie de glace, on coupe le petit bout de manière à faire sortir, en le pressant, un filet de glace de la grosseur dont on a besoin pour marquer ses dessins.

On fait des gâteaux assez larges, tels que des génoises, on les couvre de glace au rhum que l'on étend et unit avec la lame d'un couteau. On les met ensuite sécher un moment au four.

Les pâtissiers et confiseurs emploient d'autres sortes de glaces qu'ils nomment *glacés.* Nous n'avons donné que la glace royale, qui est la plus facile à faire.

Couleurs à employer pour les pièces de pâtisserie et pour celles de confiserie.

Jaune. Jaune indien. Graine de Perse.

Bleu. Bleu de Prusse clair. On emploie aussi l'indigo; mais sa teinte est triste.

Vert. Avec les bleus et jaunes ci-dessus, on fait le vert. Une belle couleur encore est le vert végétal. Il est difficile d'expliquer pourquoi les chefs d'office qui ont indiqué la couleur verte dans leurs ouvrages disent d'employer le *vert d'épinards.* Ce suc donne un goût très-déplacé d'épinards, et gâterait les pâtisseries et les bonbons. Il ne doit être employé qu'en cuisine.

Rouge. Le carmin ou la laque carminée.

Violet. Le rouge mêlé au bleu.

Lilas. Mélange plus pâle du rouge et du bleu.

Orange, Aurore. Le rouge mêlé au safran.

Citron, Safran. Il est bon de noter que le safran ne peut être employé qu'en très-petite quantité, parce qu'il a un goût prononcé. La *gomme-gutte* est prohibée comme purgative.

Il faut se méfier de toutes les autres couleurs, car il en est plusieurs qui sont dangereuses, surtout dans les teintes vertes et bleues.

Le dorage que l'on fait sur les pièces de pâtisserie est déjà un glacé que l'on peut rendre très-coloré en l'appliquant un peu épais.

Si l'on dore en sortant du four, on peut faire tenir sur ce dorage :

Du sucre en gros grains comme des têtes d'épingles;

Des *amandes, noisettes* ou *pistaches* hachées aussi menu que l'on voudra.

Sur de la glace royale, au moment où l'on vient de l'appliquer, on sème de ces amandes, etc., qui contrastent avec la couleur de la glace. Sur de la glace blanche on sème des pistaches, sur la glace rose ou rouge des amandes, etc.

Les pièces en *pâte Milan* seront décorées d'applications d'*angélique,* d'*amandes* partagées par moitiés ou coupées par filets, de filets d'*écorces de citron* ou *d'orange* confites au sucre. On les place avant d'enfourner.

Les pièces que l'on a mises au four sans les dorer, on les sortira la cuisson presque faite, on y sèmera du sucre en poudre, mêlé, si l'on veut, d'un semis d'amandes hachées; on remettra au four pour faire prendre couleur.

Les *massepains* gagnent beaucoup à tous ces ornements, que l'on pose dessus avant d'enfourner, et qui leur donnent un aspect gai et varié.

Le goût de chacun aidera à employer tous ces moyens récréatifs, pour lesquels on pourra s'aider de quelques modèles achetés chez les bons fabricants des villes, et surtout chez ceux de Paris.

BONBONS DITS FONDANTS.

Ces imitations de noisettes, d'amandes et de toutes sortes de fruits, et même de fleurs, qui enjolivent la moitié de l'étalage des confiseurs, sont composées d'une seule pâte d'une consistance si douce que l'on n'a su donner à

ses produits que le nom de **FONDANTS**. On l'emploie encore entourée de chocolat, et alors on l'appelle crème, « *pralines de chocolat à la crème,* » ce qui donne bien une idée de son moelleux. La pâte est facile à faire et peu coûteuse; voici la manière de s'y prendre :

On met dans un poêlon d'office une livre ou deux de beau sucre en morceaux et un tiers de litre d'eau par livre; faites bouillir à feu vif et arriver au grand boulé ou 40 degrés du pèse-sirop (1). A ce degré il est épais, visqueux, et ne peut plus être très-positivement reconnu au pèse-sirop, mais voici comment on peut l'éprouver :

Si vous vous servez du pèse-sirop, pesez jusqu'à 36 ou 37; laissez alors l'instrument et servez-vous du moyen suivant. Au lieu de tremper votre doigt dans le sirop bouillant comme le font les ouvriers confiseurs, ayez un petit *bâton à cuite* gros comme le petit doigt et long de 15 centimètres, trempez-en le bout dans le sirop, retirez-le, posez un doigt dessus, l'en détachez et posez successivement de manière à juger la viscosité du sirop. S'il a assez de consistance pour former une petite boule, il est au *boulé.* Plus cette boule sera ferme et plus le degré sera déclaré. On réussit mieux au degré moindre.

Retirez le poêlon du feu, versez sur un marbre posé de niveau ce sirop, qui s'y étalera et s'y refroidira. Aussitôt refroidi, maniez-le avec une spatule de bois de cette figure, de 30 centimètres de long et 6 de large, de manière à le faire devenir blanc de transparent qu'il est d'abord. Cet exercice est rude, le travail pourra durer 10 minutes et plus, mais le succès est immanquable si le sucre est cuit à point. Quand vous le verrez blanchir comme de la crème et



(1) Voir les détails de la *cuisson du sucre* dans la *Cuisinière de la Campagne.*

qu'il aura la consistance d'une pâte molle et lisse, le fondant est à son point. Si, au lieu d'arriver à ce point, il séchait et se mettait en grains comme de la cassonade, la cuite serait manquée, mais rien ne serait perdu : il ne s'agirait que de remettre le sucre sur le feu avec assez d'eau pour qu'il fonde, et de le faire revenir à la cuite prescrite. Cette cuite n'est pas difficile à apprendre, et l'on sera bientôt au fait après 2 ou 3 essais, sans même avoir recours au bâton à cuite ni au pèse-sirop. Cette pâte, que l'on peut employer de suite, peut aussi se conserver un mois ou deux et même plus, en la renfermant dans des petits pots bien bouchés avec des feuilles d'étain ou autrement.

Parlons maintenant des aromates, dont nous n'avons encore rien dit, afin de ne pas interrompre nos recettes.

On mélange les aromates à la pâte au moment où on va la travailler sur le marbre avec la spatule.

Pour faire ces bonbons à la VANILLE, on mêle à la pâte de la vanille en poudre pilée avec le moins de sucre possible, dont les grains se feraient sentir dans la pâte, qui doit avoir la consistance pure du beurre. Il faut même, pour éviter le *grainage* du sucre, empêcher qu'il ne s'en forme sur les parois du poêlon, quand le sucre cuit, en les mouillant avec une petite éponge, et en disposant le feu de manière qu'il chauffe le moins possible les côtés du poêlon. Les chocolatiers n'emploient que la moelle ou l'intérieur de la gousse de chocolat, qu'ils mêlent immédiatement à la pâte en la travaillant sur le marbre.

Au CAFÉ : on y ajoute un peu d'une très-forte décoction de café de première qualité. On comprend qu'un liquide trop clair dénaturerait la pâte.

A la ROSE, en ajoutant un peu d'essence de rose prise avec la pointe d'une grosse aiguille, essuyée sur la pâte. On colore avec un peu de carmin ou de laque carminée, dissoute dans quelques gouttes d'eau.

Au CHOCOLAT, en ajoutant d'excellent chocolat en poudre et de la vanille.

Au RHUM ou au KIRSCH en ajoutant un peu de ces liqueurs.

Si on veut en faire aux jus de fruits, on extraira des sucs de CERISES, de FRAISES ou de FRAMBOISES que l'on mêlera au sirop dans le poêlon à la fin de la cuite; mais comme ces jus décuiront un peu le sucre, il faudra l'avoir fait cuire un peu plus avant de les y mêler. Colorez en travaillant sur le marbre.

A la FLEUR D'ORANGER, en y mêlant de la fleur d'oranger pralinée hachée fin.

A la NOISETTE. Pilez des noisettes comme on pile des amandes, mondées et mêlées, dans le mortier, avec un peu de blanc d'œuf; mêlez cette pâte à du fondant sans aromate, frais fait ou conservé en pots. Vous aurez un bonbon beaucoup meilleur que la noisette, et qui ne coûtera que le fruit et le sucre.

A la NOIX. Faites tremper pendant 5 ou 6 jours dans de l'eau froide, renouvelée plusieurs fois, des noix entières, jusqu'à ce que la peau qui recouvre l'amande se détache comme à l'état frais. Pilez-les au mortier, sans y rien ajouter, et mêlez la pâte au fondant comme les noisettes. Le goût de la noix s'y conserve admirablement, et ce bonbon, peu coûteux, est excellent.

A la PISTACHE. Pilez-les comme les noix, et mêlez-en au fondant avec un peu de vert pour rendre le bonbon plus coloré.

Quant *aux formes* à donner à tous ces bonbons, il faut les façonner le mieux que l'on pourra avec les doigts, en leur donnant la figure qui approche le plus du fruit employé. Pour y réussir, on les roule dans une assiette sur du sucre en poudre, qui consolide leur surface et leur donne du brillant. Ils sont secs à la surface au bout de 24 heures, et se conservent assez moelleux une ou deux semaines.

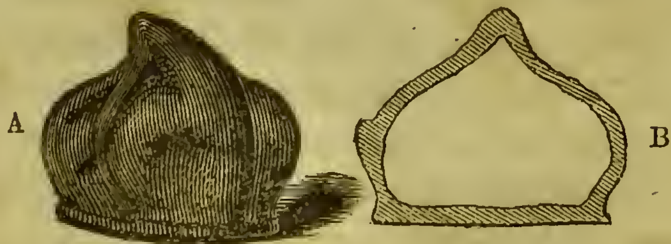
Toutes les formes attrayantes sous lesquelles on les voit chez les confiseurs leur sont données au moyen de moules en amidon ou en coulant la pâte à chaud dans des moules de plâtre. On les peint ensuite, et on y ajoute les accessoires, petites feuilles, pédoncules, calices, etc., exécution difficile, qu'il faudrait étudier et pratiquer comme le font les ouvriers.

Chaque fois que l'on voudra fabriquer des fondants, on fera bien d'en faire à différents goûts. Pour cela, il ne s'agira que de se servir de plusieurs marbres (ceux des meubles posés bien de niveau). On répandra du sucre cuit en diverses places, et on aromatisera chacune séparément, en occupant, s'il le faut, plus d'une personne.

La recette de ces bonbons n'avait pas encore été publiée d'une manière complète et selon la méthode simplifiée que nous indiquons. Les confiseurs les vendent 5 et 6 fr. la livre.

Pralines de chocolat à la crème.

Une boulette de fondant grosse comme une aveline forme le noyau de ce bonbon, représenté fig. A. La fig. B le représente coupé : on y voit la crème entourée de chocolat. La manière de confectionner cette enveloppe en chocolat est un secret de chocolatier qui n'a pas encore été publié ; on l'appelle la *sauce* ou la *couverture*.



Cette *sauce* se compose de cacao *caraque* et non d'autre, car ce bonbon ne supporte pas la médiocrité. Il faut le demander à un fabricant de chocolat, mêlé d'un tiers de sucre et de 60 grammes d'amandes par livre ou 500 grammes de cacao pour adoucir. Le chocolatier ne sera pas étonné de cette demande, même sans savoir qu'il s'agit

d'en faire des pralines à la crème, car chacun demande du chocolat suivant son goût.

Il faut savoir, d'ailleurs, que plusieurs chocolatiers font entrer, comme adoucissement de la trop forte saveur du cacao, surtout du caraque, une petite proportion d'amandes. Ceci n'est point une fraude, car les bonnes amandes coûtent aussi cher que le cacao caraque, c'est-à-dire près de 2 fr. la livre. On demandera donc du cacao caraque préparé en tablettes, mêlé d'un tiers seulement de sucre, plus des amandes. M. Grondard, chocolatier de l'Impératrice, rue de l'Odéon, en fait dans ces conditions d'excellent à 3 fr. la livre.

Il vend aussi de délicieuses pralines de chocolat à la crème et bien d'autres friandises en chocolat. Mais tout le monde n'est pas à la portée d'un aussi bon chocolatier. Les recettes que nous donnons serviront à toutes les personnes qui n'ont pas Paris pour ressource et veulent néanmoins jouir de ses produits *frais* et rares chez eux, — car nos ouvrages de gastronomie vont dans les parties les plus reculées de l'univers.

Il ne faut pas ajouter d'aromate à ce chocolat, puisque c'est le fondant qui porte son parfum. On ne doit pas non plus essayer de faire la *sauce* avec du chocolat, car il n'y aurait aucune réussite à espérer.

Ce cacao aux amandes étant prêt, rompez-le par petits morceaux que vous faites fondre doucement dans une petite casserole au bain maris. Aussitôt fondu, jetez dedans une boulette de *fondant*, retournez-la en employant une petite fourchette fabriquée suivant cette figure (1), et enlevez-la aussitôt qu'elle sera bien recouverte



(1) On la fera soi-même avec du fil de fer non recuit du nº 9; on lui donnera 15 centimètres de longueur, et on l'emmanchera dans un bouchon de liége.

de sauce; mais cependant de manière que le fondant en soit recouvert de la plus légère couche possible. Couchez-les à mesure sur un papier, d'où vous ne les enlèverez qu'après refroidissement complet.

Il faut faire attention à ce que la sauce ne soit que fondue sans être trop chaude, car alors la praline deviendrait blanchâtre, ce qui lui donnerait très-mauvaise figure.

Si la sauce ne coulait pas assez, quoique fondue à propos, il faudrait y ajouter du *beurre de cacao*, que vendent les chocolatiers et les pharmaciens.

Les chocolatiers travaillent sur un marbre assez échauffé par-dessous pour tenir la sauce liquide, et ils vont ainsi avec une très-grande vitesse. On peut se servir d'une mèche à veilleuse, pour tenir chaude la petite casserole de fer battu où l'on opérera, ou employer une assiette creuse sur un bain-maris.

La boulette de fondant peut être à la vanille, à la rose, au rhum ou au kirsch.

Ces bonbons, chez les bons fabricants, se vendent 6 fr. la livre.

Usage de la vanille.

Plus la vanille est nouvelle et plus elle est odorante. On choisit les gousses les plus onctueuses, non fendues et d'une couleur très-foncée. Il y a beaucoup de compositions où on l'emploie en la faisant bouillir comme dans les crèmes; mais, pour d'autres, il est nécessaire de l'avoir en poudre.

Vanille en poudre. Coupez une gousse par petites tranches les plus fines possible, mettez-la dans un petit mortier de marbre et pilez-la avec du sucre en morceaux. Il est indispensable pour cela que le mortier soit échauffé pour amollir l'onctuosité de ce fruit. On passe au tamis ou à la fine passoire, et on pile de nouveau ce qui n'a pu passer. Conservez en fiole bien bouchée.

Vanille en infusion. Fendez la gousse par filets très-fins, mettez-les dans une fiole à large goulot que vous remplissez de sirop fait d'eau et de sucre cuit à 31 degrés; bouchez-la quand elle sera refroidie. On fera bien de ne verser le sirop dans la fiole qu'en la tenant dans de l'eau chaude, pour éviter la casse. Au moyen de l'une ou l'autre de ces deux méthodes, on aura toujours ce parfum prêt à être employé, soit dans les liquides, soit dans les farines et pâtes.

Les morceaux de vanille qui ont déjà donné du parfum aux liquides où ils ont bouilli peuvent servir encore tout le temps qu'ils conservent de leur arome.

Saucisson en chocolat.

Ce saucisson amuse beaucoup l'amphitryon qui le sert sur sa table un jour maigre. Il est alors refusé par les personnes scrupuleuses, tandis que celles qui savent deviner s'en régalent en riant tout bas. Voici la manière de le préparer, car on ne le trouve que chez un petit nombre de marchands.

Prenez du chocolat en tablette d'une qualité ordinaire et sans vanille, faites-le fondre doucement sur une assiette posée sur un bain-maris. Mêlez-y autant de miel qu'il en faudra pour lui donner une consistance convenable, un peu de girofle et de cannelle en poudre pour assaisonner ; mettez peu d'abord, goûtez et ajoutez si cela est nécessaire. Ayez des amandes mondées ou des noisettes, coupez chacune en 2 ou 3 morceaux, et les maniez avec le chocolat préparé, de manière à donner à la coupe l'apparence d'un saucisson entrelardé. Roulez cette pâte de la même forme, et coupez-en des tranches que l'on servira sur un hors-d'œuvre.

PRUNES DE REINE-CLAUDE ET AUTRES FRUITS A GLACER OU A METTRE A L'EAU-DE-VIE.

Méthode de la célèbre mère Moreau.

Cette opération paraît difficile au premier abord, et demande un petit nombre d'essais pour s'y habituer ; mais on éprouve une certaine satisfaction quand on a réussi, ce qui ne peut manquer d'arriver avec du soin et de l'attention.

L'article de notre Cuisinière est exact ; cependant quelques personnes nous ont demandé des explications de détail que nous allons tâcher de donner le plus clairement qu'il nous sera possible, en engageant à lire avant tout l'article précité, où les raisons chimiques de l'opération sont déduites.

Ce qui le plus souvent fait manquer l'opération, c'est que l'on a choisi les fruits trop mûrs, c'est-à-dire aussi mûrs que lorsqu'on les emploie à faire des compotes. Pour le but que l'on se propose ici, il faut, au contraire, qu'ils n'aient pas atteint leur maturité. Ce qui va être dit au sujet de la manière de préparer les prunes sera applicable aux abricots, aux pêches, aux poires, sauf les exceptions qui seront indiquées.

On choisira des prunes de reine-Claude de bonne et franche espèce, car les autres se fendent. Prenez-les parvenues à leur grosseur quelques jours avant leur maturité, d'un beau vert, fermes et croquantes sous la dent. Coupez la moitié de la queue, percez chaque fruit d'une dizaine de trous, avec une grosse aiguille, autour de la queue et dans la fente, de manière à entrer de près d'un centimètre. Cette opération les empêche de crever.

Jetez-les à mesure dans une bassine à confiture, où vous avez mis de l'eau froide assez pour qu'elles en aient 3 ou 4 doigts de hauteur au-dessus d'elles. Quand elles

y sont toutes, posez la bassine sur le feu. — C'est l'opération que l'on appelle *blanchir*. — Lorsque l'eau est assez chaude pour ne pouvoir y tenir les doigts, retirez la bassine du feu.

Versez-y un peu de jus de raisin encore vert, dit verjus, ou, à défaut, 8 gram. de sel pour 1500 gram. (3 livres de fruit). Laissez ainsi reposer une bonne heure. Remettez sur un feu doux, remuez-les avec précaution; vous les verrez reverdir; poussez alors davantage le feu, de manière que l'eau frémisse *sans bouillir,* jusqu'à ce que les prunes s'amollissent un peu sous le doigt ou qu'elles remontent sur l'eau. A mesure qu'elles remontent on les enlève avec l'écumoire pour les mettre à l'eau froide.

Cette opération du blanchiment est ce qui demande le plus de précautions. Il s'agit ensuite de mettre les fruits au sucre. On a préparé un sirop assez abondant pour que la quantité de fruits que l'on a à confire puisse y baigner, et même suffire à l'évaporation qui se fera pendant l'opération. La manière de faire ce sirop est expliquée en détail dans LA CUISINIÈRE DE LA CAMPAGNE. On le fera cuire au petit lissé (29 degrés du pèse-sirop), alors on aura fait égoutter ses fruits, et on versera dessus, *dans leur terrine,* le sirop bouillant. On les laissera ainsi reposer 24 heures. Le lendemain on fera bouillir le sirop, dans la bassine, jusqu'à le faire arriver au grand lissé (32 degrés); on le versera bouillant sur les fruits, on laissera reposer 24 heures, puis on fera encore la même opération une troisième fois (à 33 degrés). Alors, après les avoir laissés reposer 2 jours dans le liquide, on pourra les y conserver en pots ou les faire sécher sur des grilles dans une étuve ou un lieu très-chaud, pour les garder dans des boîtes par lits entre des papiers.

On ne peut mettre les fruits *à l'eau-de-vie* qu'après leur avoir fait subir les préparations indiquées ci-dessus.

On opérera de même pour les *figues* et pour l'*angélique*, dont on retirera les filandres pendant le blanchiment.

On confira de même les *abricots verts* ou des *abricots* choisis comme les prunes près de leur maturité, mais en les fendant du côté opposé à la queue, afin d'en retirer les noyaux en les poussant par le côté de la queue avec une brochette de bois ou bien en coupant les fruits en deux s'ils sont très-gros. On n'emploiera que ceux qui ont la peau unie.

L'opération sera la même pour les *pêches* que pour les abricots.

On opère encore de même pour les *poires* de Rousselet. Quand elles sont blanchies on les pèle, et on les met au sirop.

Cotignac d'Orléans.

Il ne faut pas confondre le cotignac avec la pâte de coing et la gelée du même fruit. Cette préparation est plus douce, et convient aux personnes à qui déplaisent l'arôme ou l'acidité du coing. Elle donne un moyen de plus pour varier les desserts et se conserve très-bien. Elle est originaire de Cotignac, en Provence, où l'on en fabriquait beaucoup. Orléans s'est emparée de cette friande industrie, qu'elle a beaucoup perfectionnée; et personne ne passe dans la ville sans en emporter assez pour donner l'envie d'y revenir ou d'en produire par soi-même, si l'on a à sa disposition un coignassier.

Nous devons à l'obligeance et au désintéressement de M. Auvray, célèbre confiseur d'Orléans (1), la recette suivante pour la confection du cotignac.

Prenez de beaux coings de Portugal bien mûrs, coupez-les par tranches, ôtez les cœurs, mais laissez la peau, qui ajoute à la couleur et à l'arôme, rangez-les dans une bassine où vous versez assez d'eau pour qu'ils baignent; faites

(1) Rue Bannier, 7.

bouillir, retirez-les avec leur eau quand ils sont amollis et avant qu'ils arrivent en marmelade; mettez-les sur un tamis et sur une terrine pour en faire égoutter le jus, sans les écraser ou presser.

Ceci donne la gelée de coings ordinaire; mais pour parvenir à la rendre plus consistante, sans la faire bouillir et réduire pendant un très-long temps, ce qui la dénature, voici le moyen qu'emploie M. Auvray pour la *doubler* facilement. On fait amollir, comme dans la première opération, une même quantité de coings, mais, au lieu d'eau, on se sert du jus qui a passé à travers le tamis, sans ajouter d'eau; on passe de même. On pèse ce jus, on ajoute même poids de sucre, on le fait cuire dans la bassine. On reconnaît qu'il est cuit à l'aspect du bouillon, qui, dans son mouvement, *rentre sur lui-même*. Autrement, en trempant son doigt dans l'eau fraîche, puis dans la gelée, on reconnaît qu'elle présente une certaine consistance et se détache facilement du doigt.

Le cotignac est fait; on n'a plus qu'à le verser dans des pots à confiture. A Orléans, on verse la gelée sur des moules en bois sculptés en creux sur toutes sortes de figures, ce qui produit des pains de cotignac susceptibles d'être renfermés dans des boîtes plates comme celles des dragées de baptêmes. On en fait depuis le prix de 10 centimes jusqu'à celle qui est assez grande pour former une belle assiette de dessert. On fait tremper ces moules dans l'eau pendant 12 heures à l'avance; la gelée versée chaude dessus y est prise au bout d'une demi-heure.

Gelées de garde en pots à la Rose, à la Vanille, au Rhum, à l'Orange, etc.

Les confiseurs, surtout ceux de Rouen, ont dans leurs collections de friandises de ces diverses gelées en petits pots. Quelques dames de maisons savent aussi en confectionner, mais aucun ouvrage imprimé ne contient la ma-

nière de les faire. C'est encore à M. Auvray que nous en devons le secret.

Les arômes peuvent être fixés au moyen d'une gelée, telle que celles d'entremets; mais celles-ci ne peuvent se garder que quelques jours, parce que leur principe est la colle de poisson. Les gelées dont il est ici question se gardent comme toutes confitures en pots, et la cause de cette conservation est dans un autre principe de nature végétale.

Ce principe gélatif est *la gelée de pommes,* que l'on aromatise à volonté comme on le fait pour les gelées d'entre-mets.

On prépare la gelée de pommes de la même manière que celle de coings ci-dessus, excepté que l'on ne laisse pas la pelure et qu'on les jette dans l'eau froide à mesure de l'épluchage, afin de les empêcher de jaunir. L'opération doit se faire avec promptitude. On reconnaît que la gelée, unie au sucre, est cuite, quand elle se répand en nappe autour de l'écumoire. Avec 3 quarts de sucre par livre de jus, au lieu de poids égal, on a une gelée plus ferme. Les *reinettes* sont préférables, mais on peut employer d'autres bonnes espèces parmi le grand nombre que l'on possède à présent dans les jardins, même, sur l'arrière-saison, les pommes tardives qui ne sont pas cotonneuses. Essayer ce que l'on récolte dans son jardin. Voici différentes gelées.

Au rhum. On mêle une *très-faible quantité* de cette liqueur dans la gelée au moment où elle se finit. Son parfum se développe complétement, et une trop grande quantité empêcherait la gelée de prendre consistance.

A la rose. On ajoute de même avec la tête d'une aiguille une quantité excessivement faible d'essence de rose et on goûte pour en ajouter s'il le faut. Du carmin en poudre délayé dans un peu de la gelée et mêlé ensuite au reste sert à la colorer.

A l'orange. On enlève par bandes le zeste d'une orange bien fraîche, on le fait bouillir avec la gelée, et on le retire

ensuite. Cette même gelée étant *doublée* comme le cotignac se verse dans des moitiés d'écorce d'orange, qui forment une très-jolie assiette de dessert.

On fait de la gelée d'orange en petits pots en y mêlant une assez grande quantité de minces filets d'écorce d'orange confite. C'est une confiture peu commune et distinguée.

Chartreuse.

Cette liqueur, recherchée depuis quelque temps par les gastronomes, a le mérite, à la fin du repas, de réveiller encore la sensualité, en même temps qu'elle aide puissamment à la digestion. On reçoit la véritable chartreuse des mains des bons pères de Grenoble; mais tout le monde ne peut pas être à même de s'en procurer, et l'on sera bien aise de trouver ici le moyen d'en approcher autant que possible.

Il ne s'agira, pour chaque litre que l'on voudra composer, que de mêler à 350 gram., alcool à 33 dégrés, 20 centigr. ou 5 gouttes d'essence d'absinthe (de M. Dubail, rue Saint-Denis) et 4 centigram. ou une goutte d'essence de canelle. (Ces deux essences mêlées et battues d'abord dans un petit flacon avec un peu de l'alcool). On y joindra un sirop fait de 500 gram. (1/2 lit.) eau et 400 gram. sucre bouilli un moment et refroidi. Filtrer au papier. — Si on voulait y ajouter plus d'agrément, ce serait une demi-goutte d'essence de rose. — Voir les *essences* dans la CUISINIÈRE.

Aspics (1). (Entrée.)

Sur les tables où l'on recherche la variété, on voit servir des gelées faites en moules et renversées, que l'on pour-

(1) Des gastronomes ont été étonnés de voir employer ce mot, qui paraît fort étrange appliqué à un article de cuisine. Voici son origine. — On le confectionne dans un moule qui dans l'ancienne cuisine était fort large, et ressemblait à un bouclier rond. On lui a en conséquence, dans un siècle un peu pédant, donné un nom grec qui signifie *bouclier*.

rait prendre pour des gelées sucrées d'entremets, si l'on n'apercevait à travers leur transparence des ornements inusités dans ces dernières.

Beaucoup de gastronomes se privent de ce mets parce que sa confection n'est pas généralement connue, ou parce que les livres qui en font mention indiquent des moyens trop compliqués. Cependant les soins qu'il demande ne sont pas plus embarrassants que ceux qu'exigent d'autres préparations qui se font dans toutes les maisons dirigées par des personnes attentives à varier le service de leur table.

On mettra dans une petite marmite ce qui peut produire une gelée de viande assez solide et savoureuse, comme par exemple de la tranche de bœuf ou tout simplement du modeste gîte ou du trumeau (1 kilog. environ), un pied de veau avec sa molette, ou, à défaut, un fort jarret, un peu de jambon, surtout du jarret, ou *combien* de bons débris et rognures d'autres viandes ou volailles, abatis, et, ce qui serait de premier mérite, une perdrix. La gelée serait plus consistante et parfaite si on remplaçait le bœuf, ou une partie du bœuf, par une poule, une demi-poule, ou par un lapereau de garenne.

Si le tout pèse 2 kilog. environ, vous le mettez dans une marmite et versez dessus 2 litres d'eau, pour avoir un litre de gelée. Faites écumer avec soin comme un pot-au-feu. Quand l'ébullition commence, ajoutez du sel et ce qui sert à assaisonner un pot-au-feu, en carottes, navets, 1 ou 2 ognons, 1 clou de girofle, gousse d'ail, demi-feuille de laurier, un peu de thym, un fort bouquet de persil. Faites bouillir *à petit feu* 5 à 6 heures. Dégraissez, tirez à clair en passant comme un bouillon, et laissez reposer jusqu'au lendemain. Pour vous assurer que votre gelée est assez forte, répandez-en des gouttes sur une assiette, laissez prendre. Si elle n'est pas assez forte, faites-la réduire à feu doux.

Clarification. Commencez par enlever complétement ce

qui pourrait rester de graisse. Faites tiédir, et, pendant ce temps, battez 2 blancs d'œufs, versez-les doucement dans la gelée, tournez sans cesser jusqu'à ce qu'elle soit prête à bouillir, retirez la casserole sur le bord du fourneau. Quand ce liquide paraît éclairci, passez-le à travers une serviette mouillée et pliée en 2, sans presser, et en lieu assez chaud pour qu'il ne fige pas; passez-le une seconde fois si cela vous paraît nécessaire. On peut ajouter, en même temps que les blancs d'œufs, un jus de citron, qui donnerait à la gelée plus de transparence; mais cela produirait aussi une acidité qui peut ne pas convenir à tout le monde, et rendrait la gelée plus liquide, ce qui ne permettrait d'en faire usage que quand on opérerait en hiver ou avec de la glace.

Voilà la gelée faite. Les cuisiniers l'appellent *aspic*, et s'en servent, à chaud, pour améliorer les sauces. Mais son emploi le plus marquant est de la faire prendre en moule comme il va être dit.

Ce moule, plus bas que celui qui sert aux biscuits de Savoie, a toujours au milieu un cylindre creux. C'est le même qui sert aux gelées sucrées d'entremets. On en fait en fer battu qui sont très-ornés et peu chers.

On commence par couler au fond de son moule la hauteur d'un centimètre ou plus de gelée, suivant sa forme, puis on la fait prendre légèrement au froid. On place alors dessus, en formant des dessins avec goût, ce que l'on aura des objets suivants : filets de blancs de volaille, de lapereaux, pigeonneaux, des ris de veau, cervelles, langue à l'écarlate ou fourrée, chairs de poissons de bon goût, gibier tendre, crêtes de coq, truffes si l'on veut, le tout cuit, assaisonné et égoutté, œufs durs, feuilles de persil, petits cornichons bien verts. Par-dessus cette décoration on place, avec une petite cuillère, des fragments de gelée pour tout consolider, sans rien déranger, puis on y verse doucement un peu de gelée à peine fondue, de la hauteur

de 2 ou 3 centimètres, et on fait prendre au froid. On recommencera autant de cercles de décoration que l'on voudra, en ayant soin de ne pas placer en hauteur des filets trop longs qui puissent faire diviser et fendre la gelée en démoulant. On placera aussi les filets et décors de manière qu'ils ne touchent pas aux parois du moule.

Si l'on veut faire ce travail avec promptitude et décorer de plusieurs rangées de filets, on profitera pour cela d'un temps très-froid, ou bien on emploiera de la glace dans une terrine sous le moule et même sur un couvercle, afin de faire prendre la gelée à mesure et consolider la rangée de filets que l'on aura placée pour pouvoir en mettre une autre au-dessus. Mais on réussira bien aussi en temps ordinaire, en portant son moule dans une cave assez froide pour consolider la couche de gelée en une demi-heure. On aura soin de n'employer la gelée chaque fois qu'à peine posée sur le feu ou de l'eau chaude, afin de la faire fondre presque à moitié sans chauffer. L'emploi de morceaux gros ou petits de gelée non fondue aidera encore très-bien, et l'aspic prendra très-vite. — En ce moment, 1er juillet, avec 20 deg. de chaleur nous avons fort bien réussi de cette manière. — Si le temps est chaud on emploie plus de pied de veau, mais, à la vérité, c'est aux dépens de la qualité. Il en est de même pour les gelées d'entremets, qui exigent plus de colle de poisson.

Lorsque l'instant de servir est arrivé, plongez le moule dans de l'eau assez chaude pour en saisir les parois en quelques secondes, retournez-le sur un plat et il pourra encore se conserver en lieu froid.

Des Jambonneaux.

Depuis longtemps cette partie du précieux animal était reléguée sur les tables des déjeuners les plus vulgaires, et même le plus souvent elle se mangeait sans table. Mais son mérite, comme tout ce qui est vrai, a su percer : on

a habillé à la mode le modeste jambonneau en l'ornant d'une riche manchette de papier découpé en dentelle, et les musées de charcuterie de la ville de Paris en ont été dégarnis de si bonne heure que les maîtres de cet art ont employé leur imaginative à faire face aux demandes. Il en est résulté que le nombre actuel de jambonneaux dépasse de beaucoup celui des porcs : c'est-à-dire que l'on en a fait d'heureuses imitations, chefs-d'œuvre d'anatomie. Une difficulté, cependant, s'est présentée. Il faut un os au milieu de ce jarret, et cet os, produit de l'ingénieuse nature, n'a pu être imité ; on a dû recourir aux os de la desserte, dont le prix, non coté pourtant à la Bourse, est arrivé à 10 centimes.

Le jambonneau est un abrégé de jambon, il est varié dans sa composition ; tout en est tendre, et nous ne nous rappelons pas avoir rencontré de gastronomes qui l'ait dédaigné. On peut le faire cuire un jour et le jambon plus tard : l'un à la mi-carême, comme avant-garde, l'autre à Pâques. Et pourtant nous voyons dans plus d'un ménage de campagne le gentil jambonneau employé seulement à donner du goût à la soupe aux choux des serviteurs, tandis qu'il peut figurer avec honneur dans un déjeuner des mieux composés.

Voici comment un gastronome, dont le château ou la maison de campagne a la ressource d'une basse-cour, doit faire préparer un *jambonneau.*

On le détache du jambon, on le fait dessaler 24 heures comme un jambon. On l'enveloppe d'un linge ficelé, on le fait cuire à la marmite ainsi que notre *Cuisinière de la campagne* l'indique pour un jambon. On le retire, et on arrange de nouveau le linge et la ficelle pour lui conserver une bonne forme. Quand il est froid on le déballe, on enlève la croûte qui forme le dessus de la couenne, on le couvre de chapelure et on orne son os d'une élégante manchette de papier.

Omelette à la Royale.

Les historiographes de la gastronomie ont cité ce qu'ils appelaient les Omelettes à la Royale. Pour notre part nous étions fort embarrassés de retrouver la recette de ce qu'ils regardaient comme un mets *célèbre* des XVII[e] et XVIII[e] siècles.

Le hasard nous l'a fait retrouver dans les papiers d'un vieux gentilhomme qui la tenait lui-même d'un vieux cuisinier à son service. Elle valait la peine d'être recueillie, car Brillat-Savarin la cite avec éloge, mais sans indiquer son titre pompeux. Il l'appelle, on ne sait trop pourquoi, *omelette physiologique.*

Il s'agit d'avoir 2 laitances de carpes, de les laver et faire blanchir 5 minutes dans de l'eau déjà bouillante et un peu salée. On y joindra gros comme un œuf de thon mariné que l'on hachera avec les laitances, plus une petite échalote hachée et écrasée fin. Le tout sera mis dans une casserole avec un morceau de beurre pour y être sauté jusqu'à ce que le beurre soit fondu.

Ayez un plat ovale, foncez-le d'une *maître-d'hôtel* que vous faites tiédir pendant que l'omelette se fait. Battez 10 ou 12 œufs avec le thon et les laitances, faites-en une omelette cuite à un point délicat, c'est-à-dire restée suffisamment mollette, versez-la en la pliant sur le plat où est la *maître-d'hôtel.*

Brillat-Savarin est si pénétré de l'intérêt qu'inspire cette précieuse préparation, qu'il ajoute : « Ce mets doit » être réservé pour les déjeuners fins, pour les réunions » d'amateurs où l'on sait ce qu'on fait et où l'on mange » posément ; qu'on l'arrose surtout de bon vin, et on » verra merveilles. »

Cinq Potages nouveaux.

Nous aimons à faire connaître ces potages, aussi agréables que peu connus jusqu'ici.

Potage aux petits choux. Ayez un bouillon quelconque, gras ou maigre, de légumes ou même de choux ; passez-le, faites-le bouillir et y faites cuire des petits choux de Bruxelles, doucement, sans les déformer. Versez-les dans la soupière sur des petits croûtons frits coupés en dés ou séchés au four.

Potage aux quenelles et aux pois. On n'est pas partout dans l'usage de faire chez soi des quenelles (boulettes de pâtissiers), mais on peut en acheter chez un pâtissier une demi-livre ou une livre. On a fait cuire dans du bouillon gras ou maigre des pois verts ; quand ils sont cuits, on les sert en potage en y mettant les quenelles au lieu de pain ou de pâtes. On fait mijoter le tout un quart d'heure avant de servir.

Les pois conservés d'après une des méthodes actuelles peuvent faire le même usage, et l'on se procure ainsi un potage fin et distingué.

Le même potage peut se préparer avec de la purée de pois verts dans la saison.

Vermicelle aux petits pois. Un potage clair au vermicelle étant préparé, ajoutez-y, au moment de servir, des petits pois cuits et préparés comme pour entremets.

Potage aux navets et aux pois. Coupez en petits dés des navets, passez-les sur le feu dans du beurre en les remuant avec une cuillère jusqu'à ce qu'ils aient pris une belle couleur blonde ; joignez-les à des pois verts que vous avez fait cuire avec eau et sel ou mieux dans du bouillon ; faites mijoter le tout, et trempez votre potage de préférence avec des croûtons en petits dés frits ou séchés au four.

Potage de purée de lentilles à l'oseille. Après avoir préparé votre purée, vous la mêlez à une poignée d'oseille passée au beurre. Passez le tout, remettez-le un moment sur le feu pour lier, en y mêlant un morceau de beurre ;

ajoutez-y le bouillon où les lentilles ont cuit, et versez sur les croûtons.

Purée de pois secs perfectionnée.

Mettez dans une marmite un litre de pois concassés avec de l'eau froide, un peu de sel et de beurre ; ajoutez un peu de maigre de jambon ou de petit salé ; faites mijoter 2 heures. Retirez le jambon et passez la purée à la passoire, joignez-la au bouillon de cuisson, faites-la mijoter encore une heure, ajoutez du beurre au moment de servir, goûtez l'assaisonnement et versez-la dans la soupière. Si vous voulez lui rendre la verdeur des pois verts, vous y mêlez du vert d'épinards passé fin.

Perfectionnement des purées.

Il est bon de savoir que toutes les fois que l'on fera des purées, on leur donnera un velouté très-agréable en y ajoutant, avant de les passer, de la mie de pain blanc léger.

On obtient encore un bon effet en ajoutant, au lieu de pain, une ou 2 cuillerées de farine délayée en pâte légère dans un peu de bouillon du potage.

Un très-petit morceau de sucre est encore d'un effet excellent ajouté à une purée.

Des croûtons dans les potages de purée.

On sait que, lorsqu'on sert des potages de purée, il est impossible d'y introduire des tranches de pain, qui ne tremperaient pas. On ne doit y employer que des croûtons de pain coupés en dés dans des tartines et passés au beurre dans la casserole. Il est essentiel de ne les répandre sur le potage qu'au moment de le servir, car elles gonfleraient et perdraient leur agrément.

On fait aussi des petits croûtons sans beurre en les taillant dans de minces tartines de pain grillé.

Bouillon de mou de veau pour les malades dont la poitrine est attaquée.

Ayez un mou de veau frais du jour, lavez-le, coupez-le en gros dés et le faites cuire dans un litre et demi d'eau jusqu'à réduction d'un tiers. Ajoutez-y 4 figues grasses, 6 jujubes, 6 dattes et 15 grammes de raisin sec, donnez encore 10 minutes d'ébullition, passez-le comme on fait du bouillon ordinaire et servez-en une tasse le matin et une le soir, 3 heures après avoir mangé.

Rognons de mouton.

A la tartare. Enlevez la peau légère qui les recouvre, fendez-les selon l'usage, faites-les mariner 2 ou 3 heures avec huile, persil en branche, sel, un peu de gros poivre. Égouttez-les, trempez-les dans du beurre fondu, panez-les, enfilez-les chacun dans une petite brochette de bois, faites-les griller sur le côté fendu, retournez-les au bout de 10 minutes; servez-les chauds sur une sauce tartare.

Les meilleurs rognons de mouton sont de couleur chocolat. Ceux qui sont noirs ou rouge clair sont inférieurs.

Rognons de mouton panés. Apprêtez-les selon l'usage en les fixant par une brochette, panez-les, faites-les griller et les servez sur une maître d'hôtel.

Rognons de mouton à la broche. Piquez-les de lard fin, enfilez-les dans un attelet ou brochette comme on fait pour les petits oiseaux, et couchez l'attelet sur la broche. Arrosez-les de beurre frais assaisonné de sel, poivre ou même d'un peu de piment.

Omelette aux huîtres. — Omelette aux moules.

Faites *blanchir* des huîtres dans leur eau, égouttez-les, coupez-les par filets, faites-en une omelette, comme toute autre, avec beurre, en employant 4 huîtres assez grosses par œuf. — Servez-vous de la même manière de moules, mais après les avoir *sautées* dans la casserole pour leur

donner le degré de cuisson qu'elles réclament. Ne laissez pas de l'eau dans l'omelette, elle se ferait mal.

Fromage Hoornleys.

Ce délicieux fromage, dont nous avons fait un éloge mérité en 1855, prend plus que jamais dans le monde gastronome, aussi le principal dépositaire de Paris, M. Chatillon, du passage Vivienne, en a toujours de frais. Sa propriété principale, déjà bien connue, est de faire savourer le vin. Sur une table bien servie, on fait précéder chaque vin, même le champagne, d'une petite tranche de *hoornleys*. On le met sur table dans son entier; pour l'entamer, on le sépare horizontalement en deux parties égales, dans lesquelles on coupe les tranches sur chaque partie, pour toujours leur laisser une même dimension et le manger bon jusqu'à ce qu'il ne reste plus que les calottes du haut et du bas.

Compote de rhubarbe.

Prenez plusieurs tiges de rhubarbe rouge, ôtez-en les feuilles, coupez les tiges par morceaux, et faites-les cuire sans eau, pendant une demi-heure, avec une demi-livre de sucre; retirez et servez froid.

Plus il y a de sucre moins la compote est acide. Notez de plus qu'elle n'a pas les propriétés purgatives que son nom pourrait lui faire attribuer. Les gastronomes de l'île de Jersey en font leurs délices.

On garnit aussi de cette marmelade des tartes ou tourtes d'entremets, au lieu de marmelade de pommes. On les sert chaudes.

Cette recette nous a été communiquée par un estimable gastronome, M. G. Sandré, bien connu des bons vivants.

On trouve les détails de la culture de la rhubarbe et l'indication des meilleures espèces dans la NOUVELLE MAISON DE CAMPAGNE, 1 vol.

MACÉDOINE

D'ANECDOTES, FAITS GASTRONOMIQUES, PLAISANTERIES DE TABLE.

Entendons-nous sur les mots.

Il nous manque un mot intermédiaire entre Gourmand et Gastronome; le premier dit trop, le second est trop long, aussi beaucoup de personnes se servent de celui de *gourmet*, par lequel on veut désigner un ami raisonnable de la bonne chère. Nous ne nous opposons pas à ce qu'il prenne cette signification dans notre langue, mais nous devons remettre ici sous les yeux de nos lecteurs amateurs les définitions des savants.

Gourmand. Gastronome. Nous ne répéterons pas ici ce qui est bien expliqué sur le revers de la couverture du présent volume.

Gourmet. Celui qui sait bien connaître le vin (*Dict. de l'Académie*). — De l'allemand *gaum*, gosier, personne qui sait bien connaître le vin; friand, fin gourmand (Nap. Landais). — Dégustateur, connaisseur en vin (Dict. de Poitevin), — qui sait goûter et connaître le vin, les mets, etc.; dégustateur (Boiste).

Ainsi donc, voilà deux autorités pour ceux qui veulent prendre l'habitude de dire *gourmet* au lieu de *gastronome*.

Il est vraisemblable que l'on n'appliquera pas la dénomination de Friand au gourmand ni au gastronome, comme nous l'avons entendu faire plus d'une fois, et encore moins celles de Goinfre : homme qui met tout son plaisir à manger, et de Glouton : qui mange avec avidité et avec excès (le loup).

Pour en finir avec ces mots, on rappellera ici celui de Goulu : qui aime à manger et qui mange avec avidité (le canard).

Cuiller ou cuillère?

Les savants de l'Académie permettent d'écrire l'un ou l'autre. Cependant, le nom étant du genre féminin doit s'écrire *cuillère,* et cette orthographe seule devrait être suivie. — Pourquoi donc *cuiller* existe-t-il ? — C'est qu'autrefois on disait *un cuiller.* — Alors, messieurs de l'Institut, ne mettez donc pas les artistes de la cuisine en erreur : on dit un cuisinier et une cuisinière ; ne faites pas dire cuiller pour cuillère, ou bien ramenez l'ancien usage de dire *un cuiller.*

Un gourmand non gastronome.

L'archichancelier Cambacérès, trop vanté comme gastronome, car il ordonnait mal, avait presque tous les jours à sa table un véritable et réputé gourmand, le célèbre d'Aigrefeuille. Dans un de ces dîners, le prince le voyant faire excès d'un mets délicat, lui dit : « D'Aigrefeuille, mon ami, vous allez vous donner une indigestion. — Je le sais, monseigneur, » lui répondit-il sans interrompre sa jouissance. (*Mém. d'un bourgeois de Paris.*)

Le goinfre égoïste.

Jules L*** est le type de l'égoïste, car pour celui-là nous ne pouvons pas même lui appliquer le mince avantage qu'il pourrait trouver dans l'épithète de *gourmand.*

« Pourquoi, lui disait-on un soir de mi-carême, ne vous mariez-vous pas ?

— Ah ! c'est bien simple, répondit-il ; je ne puis me faire à l'idée de partager tous les jours mon dîner avec quelqu'un, même avec une femme. » (*Philipon.*)

Louis XIII était un vrai cuisinier royal.

Louis XIII avait un plaisir réel et unique, la chasse. Mais comme on ne peut chasser toujours et que ce maussade roi dédaignait les plaisirs du monde, il essayait successivement d'une foule de métiers, sculptait des fûts d'arbalètes, pratiquait l'art du serrurier, forgeait des arquebuses, fondait des canons, fabriquait des filets de pêche et de chasse, etc.

Le jardinage fut poussé par lui à une perfection telle, qu'il devint très-bon primeuriste. Entre autres produits il obtenait des petits pois, que son avarice lui suggérait d'envoyer vendre. Il arriva même qu'un lot de ce délicat légume fut acheté fort cher par un seigneur de la cour qui en ignorait l'origine et se fit un plaisir d'en faire honneur à son roi. Le monarque jouit ainsi de la fleur des petits pois et de l'argent de la vente.

De plus, ce roi de France était aussi jaloux d'assaisonner de sa puissante main les productions de son jardin.

C'était particulièrement dans l'art de *larder* qu'il se distinguait, aux grands applaudissements des maîtres-queux et marmitons de ses cuisines.

Louis XIV rival de Vitellius.

Le roi, feu Monsieur, Mgr le Dauphin et Mgr le duc de Berri étaient de grands mangeurs. J'ai vu *souvent* le roi manger quatre pleines assiettes de soupes diverses, un faisan entier, une perdrix, une grande assiette de salade, deux grandes tranches de jambon, du mouton au jus et à l'ail, une assiette de pâtisserie, et puis encore du fruit et des œufs durs. Le roi et Monsieur aimaient beaucoup les œufs durs. (*Correspondance de Madame, mère du régent*, tome II, p. 37, 1855.)

Revers de la médaille.

Le bibliophile Paul Lacroix donne des extraits du Journal des médecins de Louis XIV, extraits qui montrent souvent le roi incommodé par suite d'excès de nourriture, « affecté d'une tension de ventre pour avoir trop mangé de fruits. »

Quand on connaît son menu, tel que le retrace MADAME, on ne s'étonne pas qu'il eût souvent recours aux purgations et aux lavements qui excitaient davantage cette invincible faim, capable de surpasser les exploits gastronomiques de Gargantua.

A l'ouverture du corps de Louis XIV on lui trouva, dit Saint-Simon, la capacité de l'estomac et des intestins double au moins de celle des hommes de sa taille.

Le Poulet du Serdeau.

Les rois de France, toujours magnifiques, voulaient que ceux qui étaient appelés pour des affaires auprès de leurs personnes, ou par les cours plénières, fussent régalés dans leurs palais. Ils avaient fait établir une salle ou *serre,* où l'on trouvait toujours préparés des mets prêts à être offerts à ces hôtes étrangers. On y portait surtout les plats desservis de la table royale, et ce lieu fut désigné par le nom de *serre d'hôte,* d'où l'on a fait *serdeau.* L'usage de *régaler* les hôtes du roi s'est perdu, mais la desserte des tables fut toujours portée au serdeau et vendue immédiatement à une sorte d'enchère, où venaient s'approvisionner les célibataires et les ménages des environs du palais. Cet usage existait encore à Versailles sous Louis XVI.

Un bon vieux gentilhomme, dont la cuisine ne s'échauffait guère, après avoir été au serdeau, fut, inopinément, obligé de passer dans un salon du château. Pendant la courte station qu'il fut forcé d'y faire, une tabatière d'un grand prix disparut sans qu'aucun personnage fût sorti.

Chaque assistant, soit d'un ton de plaisanterie, soit, pour certains, en marquant quelque mauvaise humeur, se mit à retourner ostensiblement ses poches. Mais grande fut l'indécision du gentilhomme qui venait du serdeau et qui était peu flatté de l'idée de faire voir son garde-manger, car c'était dans sa poche qu'il avait serré son modeste dîner, loin qu'il était de prévoir telle circonstance. Pourtant il fallut bien faire un aveu dont le résultat ne provoqua, définitivement, que des éclats de rire. Cette anecdote, dont nous garantissons l'exactitude, pour nous avoir été racontée autrefois par le fils d'un témoin oculaire, a été dénaturée dans plusieurs récits, et attribuée mal à propos à des personnes encore vivantes.

Aphorismes, Pensées et Maximes de Carême, Grimod de la Reynière, Cadet de Gassicourt, etc.

La France est la mère patrie des amphitryons; sa cuisine et ses vins font le triomphe de la gastronomie. C'est le seul pays du monde pour la bonne chère. Les étrangers ont la conviction de ces vérités. Depuis deux siècles, la cuisine française fait le tour du monde, et l'art culinaire sert d'escorte à la diplomatie. C.

L'ambassadeur qui veut bien servir son pays doit avoir une table succulente ; sa position diplomatique lui impose le sacrifice de sa fortune si son pays méconnaît l'importance de sa haute mission. C.

Le convive qui fait attendre l'amphitryon mérite de trouver la porte de la salle à manger fermée. C.

L'homme riche qui ne sait pas donner à dîner à ses amis ne sait pas jouir de sa fortune. C.

Le plus redoutable ennemi de la bonne chère est le maître de maison qui ne sait pas régler l'heure de son dîner. C.

Le cuisinier qui fait attendre son dîner mérite le blâme de tout le monde. C.

La confusion est grande pour le maître de maison qui fait des questions à table sur tel ou tel mets quand l'homme chargé de servir le dîner n'est pas capable d'y répondre. C.

Le cuisinier amoureux de son art est plus sensible à la louange qu'à une poignée d'or. C.

Pour conserver la tranquillité d'une grande maison, il faut que chaque serviteur soit maintenu à sa place et ne point souffrir d'anticipation les uns sur les autres. C. (1)

La plus grande peine que l'on puisse faire à un gastronome, c'est de l'interrompre dans l'exercice de ses mâchoires. C'est donc manquer d'usage et de savoir-vivre que de rendre visite à des gens qui mangent. C'est troubler leurs jouissances, les empêcher de raisonner leurs morceaux, et leur causer des distractions fâcheuses. G. R.

Il n'est guère moins impoli d'arriver comme convive à un dîner commencé. Lorsque les gens sont à table, les convives survenants doivent s'abstenir d'entrer, dussent-ils jeûner tout le reste du jour en punition de leur inexactitude. G. R.

La principale étude d'un maître de maison à table doit être l'assiette de chacun des convives, et son premier devoir de la tenir toujours garnie, ainsi que son verre plein. Il doit avoir horreur du vide. G. R.

Les valets ne doivent jamais enlever un service qu'ils n'en aient reçu l'ordre, et cet ordre ne doit être donné que quand on s'est assuré que les convives ont renoncé sur tous les plats. G. R.

Toutes les cérémonies, lorsqu'on est à table, vont toujours au détriment du dîner. Le grand point c'est de manger chaud, proprement, longtemps et beaucoup. G. R.

Il est bon de dîner tard, parce qu'on peut alors concentrer toutes ses pensées sur son assiette, ne songer qu'à ce qu'on mange, puis s'en aller coucher après. G. R.

(1) Carême était non-seulement le premier cuisinier du monde, mais il était homme d'esprit.

Ses ouvrages sur la cuisine sont remplis d'articles historiques et philosophiques très-intéressants et dignes d'être lus par tout le monde.

Un vrai gastronome aime autant faire diète que d'être obligé de manger précipitamment un bon dîner. G. R.

Cinq heures à table sont une latitude raisonnable pour un dîner d'amateurs et une chère recherchée. G. R.

Les dîners fins se font en petit comité. Et comme une fricassée de poulets ne saurait être parfaite si on en met plus de trois, de même un repas de foncés gastronomes ne doit pas excéder dix couverts. G. R.

Le fromage est le biscuit des buveurs. G. R.

En proposant des vins, on aura soin de faire précéder du mot vin le nom du terroir. Ce serait s'exprimer d'une manière incongrue que d'offrir : du champagne, du bourgogne, du bordeaux, du madère. On doit annoncer du vin de Champagne, du vin de Bourgogne, etc. De même que l'on ne doit jamais dire du bouilli pour du bœuf, ni de la volaille lorsqu'on propose des pièces de basse-cour. Il faut en déterminer l'espèce, et offrir du chapon, du poulet, de la poularde, etc. G. R.

Nota. Tels usages que l'on ait pu adopter à ce sujet, nous aimons à rappeler ici ceux que recommande un homme de l'ancienne compagnie avant 89 et sous l'empire. A.

Les dames brillent surtout dans leur manière de servir le dessert. Aussi est-ce un moyen de leur faire déployer la délicatesse de leurs doigts et leur dextérité, et d'en faire remarquer la blancheur; on s'adresse volontiers à elles à ce service. Aux entrées, au rôti et à l'entremets ce serait souvent une indiscrétion. G. R.

Heureux l'amphitryon qui possède un cuisinier digne de ce nom ! Il doit le traiter moins en serviteur qu'en ami, lui donner toute sa confiance, le soutenir contre les désagréments de son état, le citer en toute occasion, et ne rien épargner pour sa gloire comme pour sa fortune. G. R.

Les légumes sont la plaque d'assurance contre les incendies de l'estomac. C. G.

Des convives mal placés à table perdent leur valeur, comme des zéros qui, rangés côte à côte, ne seraient pas précédés d'un chiffre. C. G.

On ne vieillit point à table. C. G.

On ne doit jamais parler politique à table. C'est, en effet, prendre mal son temps pour gouverner l'Etat que de choisir le moment de la journée où l'on est le moins capable de se gouverner soi-même. C. G.

Une cave sans champagne est une montre sans aiguille. C. G.

Un dîner sans vin: Lanterne magique sans chandelle. C. G.

Assistez en personne à toutes les opérations de votre sommelier. Celui qui ne visite pas sa cave trois fois par mois au moins mérite que des infidèles la vident. C. G.

Un repas est insipide s'il n'est assaisonné d'un grain de folie. ERASME.

L'amphitryon ne doit jamais oublier ces paroles d'un grand maître : « Quelque recherchée que soit la bonne chère, quelque somptueux que soient les accessoires, il n'y a pas de plaisir de table si le vin est mauvais, si les convives ont été invités sans choix, si les physionomies sont tristes et le repas consommé avec précipitation. » L. THIESSÉ.

Ceux qui mangent doivent être à la sonnette de ceux qui font manger, car ceux-ci savent seuls l'heure, la minute, l'instant où chaque mets doit être servi, dégusté, pour ne pas perdre un atome de sa valeur. EUG. SUE.

De bons mets sans bon vin, c'est une belle femme sans esprit. EUG. SUE.

Voulez-vous avoir des amis? Ayez une table à rallonges. Dr MATH.

Attendre empêche de dîner, mais dîner n'empêche pas de venir. M.-L.-E. A.

L'art de vaincre est perdu sans l'art de subsister. FRÉDÉRIC LE GRAND.

La destinée des nations dépend de la manière dont elles se nourrissent. BRILLAT-SAVARIN.

La découverte d'un mets nouveau fait plus pour le bonheur du genre humain que la découverte d'une comète. B.-S.

Un dessert sans fromage est comme une belle à qui il manque un œil. B.-S.

Convier quelqu'un, c'est se charger de son bonheur pendant tout le temps qu'il est sous votre toit. B.-S.

Je ne croirai véritablement au progrès en France que quand je verrai un rôtisseur à l'Institut. (*Aphorisme du vén. Henrion de Pansey*, cité par M. Philipon.)

Hélas! les gens qui savent vivre s'en vont! Le vrai gastronome est celui qui, ayant son assiette richement garnie, mange d'une main et pose l'autre sur ses yeux pour éviter les distractions.

Un ménétrier de Fontenay-aux-Roses.

L'eau est le champagne des merlans.

Une marchande de marée.

Ce qui distingue l'homme de la brute, c'est de pouvoir songer le matin à ce qu'il mangera le soir. PHILIPON.

La soupe est la consolation de l'homme.

Un moissonneur.

Laisser une bouteille de vin de Champagne en vidange, c'est se faire à soi-même une impolitesse. JULES JANIN.

« On devient cuisinier, mais on naît rôtisseur. »

Cet axiome de Brillat-Savarin est généralement connu parce que son ouvrage est entre les mains de tout le monde. Mais le contre-axiome de M. Plumerey, continuateur de Carême, est perdu dans une collection très-chère, et par ce fait peu répandue. Cet habile cuisinier dit en réfutant Savarin (1):

« Un Parfait Rôtisseur est un homme qui n'a appris » son état que par de longues méditations, fruit de l'ex- » périence. »

Où l'auteur de la *Physiologie du goût* ne suppose qu'un instinct peu vraisemblable, un artiste culinaire éclairé par une longue pratique met à la place l'étude et le raisonnement; les gastronomes jugeront.

Calembours de table.

Dem. Quels sont les poissons sans arêtes?
Rép. Les poissons d'avril.

(1) L'*Art de la cuisine française*, par Carême, continué par Plumerey, tome V, page 355.

Dem. Quel fruit est le plus fatal aux poissons?
Rép. La pêche.

Dem. Quels sont les gens les plus sobres?
Rép. Les rémouleurs, parce qu'ils ne font que des repassages.

Jocrisse a dit il y a longtemps : L'amour est un nœud frais, le mariage un nœud dur, et le divorce un nœud brouillé.

Odry citait un dîner qu'il n'avait jamais digéré. C'était un dîner auquel il n'avait pu assister.

Des côtelettes en papillotes avaient, disait-il, plus d'attrait pour lui qu'une coquette en papillotes.

Dem. Quel saint est capable de faire renchérir les omelettes?
Rép. Saint-Eucher.

Dem. Quel est le vin le plus utile à la marine?
Rép. C'est le champagne, parce qu'il fournit le plus de mousses.

Le homard ne rougit qu'après sa mort. L'homme sans vergogne ne rougit jamais.

Le vin est l'emblème des mœurs : il faut qu'il soit pur.

Julienne. Je ne sais, Michel, mais je crois que je ne vous aime plus.
Michel. Ah! mademoiselle Julienne, seriez-vous ingrate envers Michel?

Les carottes.

Il vaut mieux manger des carottes que d'en tirer à son prochain.

Trente jours sans manger.

On citait un malade qui avait été 30 jours sans prendre aucune nourriture. La portière du malade disait qu'elle en ferait bien autant sans être malade! — à condition qu'on ne la priverait pas de cette satisfaction pendant la nuit.

L'astronomie de Rabelais.

Ce grand historien de Gargantua fait dire à son personnage :

Dieu fit les planètes,
Faisons les plats nets.

Le même auteur disait en passant rue de la Huchette, où était alors établie une population de rôtisseurs dont le talent était bien connu pour le piquage des pièces de gibier :

Ce sont des chefs-d'œuvre de lard!

La suprématie des langues.

Un Français soutenait que la langue française était douce, harmonieuse; un Italien plaidait avec raison pour la sienne; on était près de se jeter les bouteilles à la tête, quand un gastronome finit la discussion en les forçant à convenir que pour le déjeuner auquel ils officiaient, la langue la plus agréable était la *langue fourrée.*

Avis au Lecteur.

En novembre 1854, un marchand de volaille a été appelé en justice et condamné pour avoir teint les pattes des vieux dindons afin de les faire passer pour jeunes.

Le voyageur gastronome.

Quand on voyage on mange à table d'hôte. Si on découpe, il n'est pas poli de se servir le premier, et vous pouvez être sûr que s'il en revient ce ne sera pas le meilleur morceau. Pour être bien servi, faites placer à table votre valet de chambre sans avoir l'air d'en être connu; il fera l'empressé pour découper les pièces les plus intéressantes, et vous offrira, par *politesse,* justement ce que vous aimez le mieux.

La salière fatale.

On ne croirait jamais qu'un maréchal de France ait pu être un homme pusillanime. Le duc de Saint-Simon nous le rappelle cependant en citant le maréchal de Montrevel, ce favori des belles, et qui ne fut qu'un général malheureux.

« Il ne craignait rien tant qu'une salière renversée.

Un jour où il dînait chez le maréchal duc de Biron, une salière se répandit sur lui; il pâlit, se trouva mal, dit qu'il était mort. Il fallut le reconduire chez lui. On ne put, dit Saint-Simon, lui remettre le peu de tête qu'il avait; la fièvre le prit le soir, et il mourut après. » Ce *brave* maréchal devait partir quelques jours plus tard pour aller faire la guerre en Alsace.

Les grâces d'un gastronome.

Le cardinal de Richelieu avait dans son antichambre une espèce de gardien nommé la Follone, chargé d'empêcher qu'on le dérangeât mal à propos. Sa réputation du plus beau mangeur de la cour et son grand appétit amusaient beaucoup Son Éminence, qui l'admettait souvent à sa table. Le cardinal s'était aperçu que ce convive marmottait après le repas quelques paroles d'un ton très-sérieux.

Quelle est donc cette prière, dit le cardinal à la Follone, que vous paraissez adresser à Dieu avec tant de dévotion ? — La voici, Monseigneur : MON DIEU, FAITES-MOI LA GRACE DE BIEN DIGÉRER CE QUE J'AI SI BIEN MANGÉ !

Toutes les fois que la Follone dînait avec le cardinal, Son Éminence exigeait qu'il fît sa prière tout haut, ce que cet officier accomplissait avec toute la gravité convenable.

Y a-t-il des huîtres mâles et des huîtres femelles?

Les huîtres reproduisent leurs petits d'elles-mêmes, sans accouplement; elles sont hermaphrodites; ainsi le voulait une ancienne croyance populaire. Vinrent de savants micrographes avec les cinq ou six cents yeux de leur instrument; ils virent, chez certaines huîtres, des zoospermes, et, chez d'autres, des ovules bien caractérisés; et ils proclamèrent, en conséquence, la distinction des sexes chez ces intéressants mollusques.

Le vulgaire, qui croyait à l'hermaphrodisme des huîtres, avait raison, et les zoologues, qui virent, cinq ou six cents fois pour une, que les sexes étaient distincts, n'avaient pas tout à fait tort. Ces contradictions apparentes, M. Davaine, en nous en donnant la clef, a, pour ce fait, mérité le prix de physiologie expérimentale de l'Institut.

En observant avec persévérance, pendant plusieurs années, jour par jour, sur une quantité considérable d'huîtres, il est arrivé à une démonstration positive de l'hermaphrodisme de ces coquillages ; il a constaté, sur un même individu, l'apparition successive de zoospermes, puis d'ovules; parfois aussi il a constaté, sur le même sujet, l'existence simultanée des uns et des autres.

L'erreur d'éminents naturalistes a donc pu être facile; ils ont dû admettre, comme conclusion de leurs observations microscopiques, l'existence d'huîtres mâles et d'huîtres femelles. De là aussi l'illusion de ces gastronomes dont parle Brillat-Savarin, qui peu au courant de la structure anatomique du mollusque, se vantaient d'être assez fins connaisseurs pour deviner au goût le sexe de l'animal.

Maintenant que la réunion des deux sexes chez le même individu est un fait démontré d'une façon péremptoire, que penser des chances de réussite des pisciculteurs? Les uns ont proposé la fécondation artificielle pour parer à la déperdition qu'éprouvent quelques bancs d'huîtres dans nos parages; les autres ont parlé de croiser les races pour les améliorer ; opérations qui ne sont guère compatibles avec l'hermaphrodisme.

Espérons pourtant que ces études si précises de M. Davaine sur la génération des huîtres auront pour résultats ultérieurs la multiplication de ces précieux mollusques, ces auxiliaires utiles et agréables, qui, dans nos festins, constituent « l'avant-garde, » suivant l'heureuse définition de l'auteur de la *Physiologie du goût*.

La puissance du dîner.

L'auteur chez qui l'on dîne est sûr d'un beau succès ;
Qui dîne avec son juge a gagné son procès :
Tout s'arrange en dînant dans le siècle où nous sommes,
Et c'est par les dîners qu'on gouverne les hommes.

CASIMIR DELAVIGNE.

L'Appétit.

AIR du vaudeville de *la Famille de l'Apothicaire.*

La gloire ne dure qu'un jour,
Un jour voit se flétrir la rose,
Un jour voit expirer l'amour ;
Mais l'appétit, c'est autre chose :
Qu'il meure aujourd'hui, chère Alix,
Demain encor va me le rendre ;
Et des plaisirs c'est le phénix,
Car seul il renaît de ses cendres.

SCRIBE.

Choisissez!

Nous sommes loin d'être de ces sortes de frondeurs qui ne voient dans l'esprit d'un Gascon que des fanfaronnades, et des mots douteux sous le rapport de la vérité. Le Gascon, et, en général le natif du midi de la France, a l'esprit vif, la repartie prompte, il aime à voir en beau et à se flatter de riches espérances, à mettre même son désir à la place de la réalité, mais il ne cherche pas à vous tromper, il s'amuse et jouit du plaisir de vous amuser vous-même. Ce ne sont pas toujours les Gascons qui font les gasconnades, mais c'est aux Gascons que l'on les attribue.

Pour nous, ce qu'il y a de certain, c'est que le Gascon

est bon gastronome, et surtout sous ce rapport nous lui accordons notre estime.

Le Gascon donne à tout le ton vif et pittoresque de son esprit. Un de ces estimables gastronomes était à table en voyage avec un compagnon de route. On sert deux bécasses; le Gascon en prend une et dit à son convive en lui présentant l'autre: « Choisissez. — Quoi, choisissez.... il n'y en a qu'une! — Eh, sandis, choisissez dé prendre ou dé laisser. »

La salade normande. — Autre mot attribué faussement à un Normand.

Un Parisien d'autrefois, c'est-à-dire du temps où ils ne sortaient guère des barrières, voyait dans un champ un beau semis de chanvre. « Oh! la belle salade! dit-il. — Queue chienne de salade, dit un voisin, elle a étranglé défunt mon père! »

Du bon vin à trop bon marché.

Il y a un vin blanc fort gai qui porte le nom de *Pouilly*, soit qu'il vienne de Pouilly-sur-Loire, — celui-là est le cadet en qualité, — soit qu'il ait pris naissance dans le Pouilly près Mâcon. Ce petit nectar est recherché par un bon nombre d'amateurs dans lequel j'ai le plaisir de m'inscrire. Un jour, je visitais la ville de Meaux, je sentis le besoin de me munir d'un bon déjeuner, et je fus tenté d'entrer à cet effet chez un restaurateur d'appétissante apparence, dont l'établissement fait face à la riche et antique cathédrale. La carte portait : *Pouilly*, 1 fr. 25 c., ce qui n'est que la moitié de sa valeur *de boutique*. J'étais curieux de savoir ce que l'on pouvait offrir pour représenter à bas prix un gentil vin recherché pour les déjeuners choisis, et je fus agréablement surpris de lui trouver l'heureux caractère d'un des deux vrais Pouilly. En payant je fis

compliment au restaurateur de la qualité de son vin et de la générosité avec laquelle il régalait sa clientèle à un prix si raisonnable. — Ah! me dit-il, je le donne à trop bon marché, n'est-ce pas? je vais l'augmenter. — Je n'y mets pas d'opposition, lui dis-je, car je serai dans une heure en wagon, et il n'y a pas d'apparence que je revienne dans votre beau pays! — Qu'on me pardonne ce léger acte d'égoïsme gastronomique qui n'a pour excuse que la non-préméditation. A.

La gastronomie passe avant le patriotisme républicain.

Une Lyonnaise, la demoiselle Lavennière, est décédée en 1855, âgée de 87 ans, dans les environs de Saint-Amour (Jura), où elle vivait retirée depuis 1816. Cette fille, qui avait été autrefois au service de Garat, conventionnel et académicien, ne goûtait nullement les idées de son temps et les théories de son maître, à en juger du moins par le trait suivant que, de son vivant, elle aimait à raconter, et dont nous pouvons affirmer la véracité.

En 1792, Garat devint ministre de la justice, et, en cette qualité, il fut chargé de la triste mission de lire au roi Louis XVI sa sentence. A cette occasion, Garat réunit à sa table plusieurs de ses collègues de la Convention, et leur communiqua le document. Cette lecture, à laquelle se trouvait présente Madeleine Lavennière, l'indigna tellement qu'elle ne put maîtriser un généreux mouvement : elle arracha le papier des mains de son maître et le foula aux pieds.

Un pareil acte, comme on pense bien, scandalisa grandement les convives de Garat; mais celui-ci leur représenta que sa servante était un cordon-bleu de premier ordre, qu'elle avait notamment une manière d'accommoder les moules qui faisait d'elle un sujet précieux pour la République. Cette considération fut, à ce qu'il

paraît, décisive pour les hôtes du ministre, car ils consentirent à ne pas dénoncer Madeleine et continuèrent à faire leurs délices des moules réactionnaires de Garat, sans plus s'inquiéter des mains qui les préparaient.

Les asperges à l'huile.

Fontenelle avait invité à dîner un de ses amis avec lequel il était toujours en discussion au sujet de la sauce qui convient le mieux aux asperges. Son ami les préférait au beurre, Fontenelle ne les aimait qu'à l'huile. Au moment de se mettre à table, on vient lui annoncer la mort subite du partisan de la sauce au beurre. Aussitôt l'illustre écrivain se lève, court à la cuisine avec l'anxiété d'un homme qui craint d'arriver trop tard : « Un tel est mort, dit-il, que l'on mette toutes les asperges à l'huile. »

La lune de miel.

AIR : *Tenez, moi je suis un bonhomme.*

Les premiers jours du mariage,
On peut'se croire dans le ciel ;
Ça dure un' lun', pas davantage,
C'te lune-là c'est la lune de miel.
Mais après ça, moi je vous l'jure,
Le mariage, hélas! n'est plus
Qu'une tartine de confiture,
Dont on a mangé le dessus.

(ARTHUR DE BEAUPLAN.)

Un dieu d'Égypte.

S'il y a tant de diversité d'opinions au sujet des objets les plus importants, sur la politique, par exemple, comment n'y en aurait-il pas sur les assaisonnements de nos mets? Le hasard nous place, au même moment, sous les

yeux les goûts les plus divers des peuples : l'ail, aimé et positivement *adoré* des Égyptiens, était tellement honni par les Grecs et par les Romains, qu'il n'était permis à qui que ce soit d'entrer dans le temple de Cybèle après en avoir mangé.

Mais comme les goûts changent! Cette piquante liliacée, qui fait à présent les délices du peuple espagnol, avait été bannie au quatorzième siècle par Alphonse, roi de Castille. Ce souverain avait inséré dans les statuts de son ordre de chevalerie que tout membre qui serait convaincu d'avoir mangé *aulx* ou *oignons* serait exilé pendant un mois.

Une révolte terrible éclaterait certainement, depuis Bordeaux jusqu'à Marseille, si on voulait seulement parler de supprimer l'*ayoli,* si recherché des Provençaux et des Gascons.

Un dîner dans un restaurant chinois.

Nous empruntons à un intéressant volume que vient de publier M. de Ferrière le Vayer, sous le titre de : *Une Ambassade en Chine,* les curieux détails qu'on va lire sur le répertoire gastronomique des Chinois :

« M. Callery nous avait dit que l'on trouvait en Chine des restaurateurs comme en France, et qu'il y en avait précisément un fort bon à Macao, dans la ville chinoise, et où nous pourrions dîner à la mode du pays. J'avais lu des voyages en Chine; j'y avais vu que les élégants à longue queue mangent habituellement à leurs repas des chiens, des rats, des vers et des cloportes assaisonnés avec de l'huile de ricin, et j'avais une certaine curiosité de me frotter un peu, en passant, à cette couleur locale. Une partie fut bien vite arrangée, le jour fixé; et notre savant interprète, qui naturellement devait être du festin, fut prié de nous commander un dîner dans le meilleur style de Pékin.

» Avant-hier, vers cinq heures, nous parcourions les rues étroites du bazar, le palais en éveil et l'estomac un peu effarouché, sinon effrayé de l'épreuve qu'il allait faire. Nous arrivâmes à une maison d'assez belle apparence et qui avait un étage par-dessus le rez-de-chaussée, ce qui n'est pas chose commune; aussi le pilier rouge en saillie devant la porte montrait-il en grands caractères cette inscription fastueuse : « A l'étage voisin de la demeure des Immortels. » Nous fûmes reçus, au milieu des fourneaux, des marmites et d'une odeur de cuisine assez civilisée, par le maître de l'établissement, un gros homme à la face réjouie, et qui nous adressa à tous collectivement un de ses sourires les plus fascinateurs.

» Nous montâmes avec lui un petit escalier au haut duquel était niché, entre deux lampes et sur un autel orné de fleurs et de feuilles de clinquant artistement découpés, un dieu bouffi, dont les yeux et la bouche, noyés dans les joues, le ventre proéminent et l'expression sensuelle et hébétée auraient parfaitement convenu au Silène de la mythologie. Le dieu semblait fort à sa place dans un pareil lieu.

» Nous entrâmes dans une grande salle où étaient rangées plusieurs petites tables, absolument comme dans un restaurant de Paris, et de là dans un cabinet particulier qui nous avait été réservé. Six fauteuils de bambou nous y attendaient, et en quelques minutes, comme par enchantement, grâce aux soins attentifs de notre hôte, dont la physionomie semblait s'épanouir à la pensée de faire connaître les délices de la gastronomie chinoise à des barbares de l'Ouest, des garçons fort bien habillés allumèrent des lanternes roses, de forme ovale, et dont le papier transparent était couvert de figures grotesques, suspendirent au plafond des girandoles de fleurs et placèrent sur notre table des candélabres où brûlaient de petites bougies de diverses couleurs. Nous dîmes à notre hôte, croyant lui

être agréables, que nous nous faisions une fête de manger chez lui du chien, du rat et des cloportes.

» Mais il se mit en colère, absolument comme pourrait le faire le maître d'hôtel du Café de Paris, si on lui demandait une gibelotte de chat. Les pauvres, en Chine, mangent de tout, et la cuisine bourgeoise y a des ressources que n'a pas la nôtre pour satisfaire l'appétit à bon marché; mais l'élégance y a aussi ses scrupules, et notre hôte était un élégant. Notre première impression fut d'être désappointés, comme des braves qui s'attendaient à une bataille et qui ne trouvent pas d'ennemi : « Nous sommes volés! » nous écriâmes-nous en chœur, et nous eûmes un instant la crainte d'être chez un faux Chinois; mais nous ne tardâmes pas à être ramenés à de meilleurs sentiments.

» On mit bientôt devant nous plusieurs petits plats avec des pyramides de fruits et de légumes, la plupart confits au sucre ou au vinaigre, comme une sorte de prélude destiné à ouvrir l'appétit et à exciter la curiosité de l'estomac. C'étaient de petites ciboules dans une pâte noire épicée et sucrée, d'un goût piquant et nullement désagréable; un mélange de cornichons, de gingembre et de carottes vinaigrés, sucrés et coupés en morceaux; des amandes grillées et salées (j'en ai mangé de la sorte en Espagne); des pepins de melons d'eau grillés; des pistaches grillées, des raves blanches très-fraîches et très-parfumées; une espèce de petit abricot confit dans des épices, et des papayes divisées en longs filaments minces.

» Ce prélude épicé et sucré n'avait encore rien de trop étrange; il y a quelque chose d'analogue en Russie, où l'on mange avant le dîner du caviar, des anchois, du gingembre, ce qu'on appelle la châle.

» A ce service succéda une soupe aux nids d'oiseaux, comme les alvéoles des abeilles sont des nids d'abeilles; il n'y a rien de commun entre ces nids et ce que nous appe-

lons ordinairement de ce nom. Ce ne sont pas des brins d'herbe ou de mousse attachés ou collés ensemble. C'est une sorte de pâte gélatineuse qui est élaborée par certains oiseaux, comme la cire et le miel le sont par les abeilles. Ils l'appliquent contre les rochers dans les îles de la mer des Indes et en bâtissent l'asile où ils déposent leurs œufs et élèvent leurs petits. On estime surtout les nids qui ont été enlevés avant que les œufs fussent éclos. On les mange d'ordinaire dans du bouillon de poulet, avec de petits morceaux de viande de porc et des œufs de tortue. C'est ainsi qu'étaient accommodés ceux qu'on nous servit. Cela ressemblait à de la pâte de vermicelle. Les Chinois leur attribuent les vertus toniques les plus extraordinaires.

» Nous eûmes ensuite des cartilages de museau d'esturgeon, un bouillon aux doigts de canards et un autre aux holothuries ou *bichos de mar*. Les holothuries sont un mollusque sans coquille très-estimé en Chine. Tout cela me parut très-mangeable, quoique les holothuries soient une sorte de couenne rude et brune qui ne paye pas de mine.

» Ce qui eut le succès le moins contesté, ce fut un canard désossé et farci qui avait un goût d'aromates assez singulier, mais agréable, et dont la substance était la première, depuis que nous étions entrés dans la partie sérieuse du dîner, qui appartînt à la classe des choses mangeables, selon nos idées ou nos préjugés d'Europe. On nous donna encore de l'anguille dans une sauce aux épices, de petites tranches frites d'un poisson nommé l'encorné, ressemblant pour le goût aux crevettes ; des grenouilles, de la tortue à écailles molles, et enfin des ailerons de requin. Le nom de ce dernier plat aurait évidemment semblé à Carême ou à Vatel digne de figurer sur le menu du dîner de Lucifer. On nomme aileron la nageoire placée sur le milieu du dos du requin. C'est un mets très-recherché des Chinois : ils le font venir principalement de la côte de Malabar, où ce

poisson terrible abonde, et d'où les Indiens en expédient des quantités considérables. Nous avions déjà mangé du requin sur l'Atlantique, mais cette fois le monstre se présenta à nos yeux sous une forme à laquelle nous ne nous attendions guère : c'étaient de petits fils blancs, fins et soyeux, mêlés à de petits morceaux de homard et qui n'avaient aucun goût par eux-mêmes. Les Chinois attribuent aux ailerons de requin les mêmes vertus qu'aux nids d'oiseaux.

» Tous ces mets en général étaient appropriés à la nature des ustensiles que les Chinois emploient pour manger. On n'a point de fourchettes, on n'a qu'une paire de bâtonnets dont on se sert en les ouvrant et les fermant alternativement avec l'index et le pouce, comme on se servirait d'une pince; tout est coupé d'avance en petites tranches; on saisit chaque morceau et on le porte à sa bouche, comme on saisirait et porterait un tison avec des pincettes; quant au bouillon, on peut le boire avec la petite cuillère de porcelaine. Cet usage des bâtonnets n'est pas très-difficile, car au bout de quelques minutes nous pouvions nous en servir, sinon très-habilement, au moins de manière à ne pas faire devant notre dîner chinois la figure que fait depuis longtemps le renard de la fable devant le dîner de la cigogne.

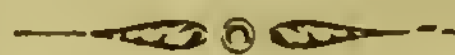
» La seule chose vraiment détestable, malgré toute notre bonne volonté, c'était le vin. Il y en avait pourtant de bien des espèces : le vin des montagnes neigeuses, le vin des sept principes, le vin des cinq écorces, le vin des cent fleurs; mais dans tous ces vins-là il n'entrait ni raisin, ni fleurs, ni écorces; c'étaient des boissons fermentées et faites avec du maïs, du riz, du millet ou d'autres graminées inconnues en Europe; on nous les servait chaudes dans de petites tasses de porcelaine, et elles laissaient dans la bouche un arrière-goût des plus désagréables. Le raisin est pourtant cultivé en Chine, mais pas en assez grande

quantité pour en faire du vin. On le mange comme un fruit, et on l'emploie en médecine à l'état de raisin sec. On prétend que sous la dynastie des Han, il y a environ deux mille ans, on avait beaucoup de vignes et on faisait beaucoup de vin. Mais le vin fut défendu comme funeste à la morale, et la vigne comme dérobant à la culture des grains une terre précieuse.

« Le sam-chou ne nous parut pas meilleur que le vin ; c'est une eau-de-vie de riz, faible en apparence, mais très-capiteuse et dont le goût est très-fade. Elle se vend moins cher que nos eaux-de-vie d'Europe, et elle est d'un effet bien plus prompt. Il n'est pas rare de trouver dans les faubourgs de Macao des matelots anglais ou américains qui, excités par la douceur perfide de cette boisson et affriandés par le bon marché, en prennent assez en quelques verres pour tomber ivres-morts.

» Quand nous eûmes fait suffisamment honneur aux plats de viandes et de poissons, nos Chinois nous ouvrirent une porte et nous introduisirent dans un petit salon illuminé et fleuri comme celui où nous avions dîné ; nous y trouvâmes une table avec du thé, des gâteaux, des confitures et des sucreries ; les gâteaux ne valaient pas grand'-chose ; c'était du riz ou des fruits renfermés dans de la pâte molle et blanche. Nous nous mîmes à prendre le thé, qui avait plus de parfum qu'il n'en a en Europe, et que l'on prend ici sans crème et sans sucre, en tâchant de ne pas avaler les feuilles qui se trouvent au fond de la tasse. On alluma des cigares, et au milieu des nuages de fumée qui ne tardèrent pas à s'enrouler autour des lanternes et à se balancer au-dessus des girandoles de fleurs, chacun se prit à deviser de Paris et des amis absents. »

M. DE FERRIÈRE LE VAYER.



AUDOT, ÉDITEUR,

RUE LARREY (DU PAON), 8, ÉCOLE DE MÉDECINE, A PARIS.

EXTRAIT DU CATALOGUE.

Dans les lieux où il n'y a pas de librairies assorties, on pourra recevoir (*brochés*) par la poste, aux prix indiqués à chaque article entre deux [ ], les livres susceptibles d'être demandés par cette voie. On enverra le payement en timbres-poste.

Pour les demandes de 3 francs au moins, on peut mettre un des timbres sur la lettre de demande.

LA NOUVELLE **MAISON DE CAMPAGNE, JARDINAGE, ÉCONOMIE DE LA MAISON, ANIMAUX DOMESTIQUES**, d'après les documents recueillis et publiés par M. L. E. A.

L'éditeur de cet ouvrage a conçu, il y a 30 ans, l'idée de publier, et il a publié en effet, sous le titre de *la Maison de Campagne,* un ouvrage convenable à une personne retirée hors de la ville et désireuse d'employer ses loisirs aux soins productifs du jardin, à l'économie de la maison et à l'entretien des animaux utiles.

La Nouvelle Maison de Campagne offre, sous une forme plus précise et en suivant les méthodes nouvelles, une plus grande quantité de détails, expliqués par de nombreuses figures intercalées dans le texte.

La Nouvelle Maison de Campagne, OUVRAGE ENTIÈREMENT NEUF, avec 212 figures, forme un volume de même format que *la Cuisinière de la Campagne.* Prix : 3 fr. cartonné et 4 fr. broché, *franco*, en envoyant des *timbres-poste.*

Contenu de cet utile ouvrage :

TRAITÉ DE JARDINAGE. Du sol et des travaux qu'il exige. Des amendements. Composts. Terre de bruyère. Terre à orangers. Des engrais. De l'eau et des arrosements. Outils et ustensiles. Travail préparatoire du sol. Multiplication des végétaux. *Semis. Repiquage. Bulbes, bourgeons, racines, tubercules, stolons, etc. Boutures. Marcottage. Greffe.* De la plantation. Des abris.

DU JARDIN FRUITIER. De la taille. *Ébourgeonnement. Pincement, etc.* Du poirier. Du pommier. Du coignassier. Du néflier. Du pêcher. De l'abricotier. De l'amandier. Du prunier. Du cerisier. De la vigne. Du cornouiller. Du groseiller. De l'épine-vinette. Du framboisier. Du mûrier. Du figuier. Du noyer. Du noisetier. Du châtaignier. Contre-espalier. Du treillage. Cueillette des fruits.

DU JARDIN POTAGER.

PLANTES AROMATIQUES ET MÉDICINALES.

FOURRAGES ET CÉRÉALES.

Du jardin d'agrément. — *Composition, plans de jardins.*

Arbres, arbrisseaux et plantes d'ornement. Arbres. Arbrisseaux. Arbres et arbrisseaux toujours verts. Arbres résineux. Arbrisseaux pour les massifs de terre de bruyère. Arbres et arbrisseaux pour les terrains humides. Arbrisseaux pour haies et palissades. Plantes vivaces pour plates-bandes. Plantes annuelles et bisannuelles. Arbrisseaux pour bordures. Plantes vivaces pour bordures conservant de la verdure en hiver. Plantes vivaces pour contre-bordures. Plantes annuelles pour contre-bordures. Gazons, pelouses. Plantes vivaces pour les bords des eaux. Plantes aquatiques flottant sur les eaux. Plantes aquatiques s'élevant au-dessus des eaux. Arbres et arbrisseaux pour terrains secs et rochers. Plantes vivaces pour rocailles. Arbrisseaux grimpants. Plantes grimpantes.

Des serres. Arbrisseaux et plantes de serres.

Maladies des végétaux; plantes parasites.

Animaux et insectes nuisibles. Insectes destructeurs des insectes nuisibles.

Vocabulaire de quelques termes de Botanique et de Jardinage employés dans cet ouvrage.

Calendrier du jardinier. Calendrier de la ménagère.

MANUEL DE L'ÉCONOMIE DE LA MAISON et des soins à donner aux animaux domestiques. — *Articles principaux de cette partie.* Choix et ordonnance de l'habitation. Cuisine. Basse-cour. Cheval. Ane. Chiens de garde. Vache. Laiterie. Beurre. Fromages. Chèvre. Porc. Lapin. Poule, poulet, coq. Canard. Oie. Dindon. Pigeon. Engraissement. Désinfection. Abeilles. Foin, fanage. Vivier. Linge, lessivage. Savonnage. Repassage. Nourriture, faits chimiques. Raisin frais en hiver. Noix toujours vertes. Huile. Chandelle. Bois de chauffage. Boissons économiques. Piquette. Cidre. Bière de ménage. Vinaigre. Maladies des vins. Conservation des liquides en vidange. Tonneaux. Fausset hydraulique conservateur.

Articles de médecine pour les cas pressés. — Suffocation. Asphyxie. Noyés. Empoisonnements. Morsures. Contusions. Foulures. Luxations. Entorses. Fractures. Crampes. Dents. Hémorrhagie. Croup. Choléra. Coliques. Dévoiement. Dyssenterie.. Pharmacie domestique. Mesures itinéraires, Agraires avec tables des Arpents anciens comparés aux Hectares. Mesure de Capacité et de Solidité. Poids anciens et nouveaux comparés. Pronostics d'après les phénomènes célestes, les animaux, le baromètre. Proverbes ruraux les plus accrédités. Méridien: Indications pour régler les horloges. Tonnerre: Observations. Mortiers. Mastics. Peinture: Badigeon pour les serres, salles basses, écuries, étables. Ustensiles: Vases de métal, nettoyage, etc.

Et une foule d'autres articles utiles.

ART DE CONSTRUIRE ET DE GOUVERNER LES SERRES, par Neumann, chef des serres au Jardin du Roi. Ouvrage accompagné de figures de toutes les Serres, Bâches et Châssis. Deuxième édit. In-4°, 23 planch. 7 fr. [8 fr. *franco.*]

NOTIONS SUR L'ART DE FAIRE LES BOUTURES, par le même. 3e édition. 1 vol. 31 figures. 2 fr. [2 fr. 40]

PRATIQUE DE L'ART DE CHAUFFER par le **THERMOSIPHON**, ou calorifère à eau chaude, avec un article sur le **CALORIFÈRE A AIR CHAUD**. Ouvrage contenant des notions de physique sur les effets de la chaleur, les moyens d'en tirer le meilleur parti; les causes du mouvement de l'eau; les différentes formes que l'on peut donner aux appareils, applicables au chauffage des serres et des habitations; par AUDOT. 1 vol. in-4° avec 21 planches gravées. 6 fr. [7 fr.]

HERBIER GÉNÉRAL DE L'AMATEUR. Description, histoire, propriété et culture des végétaux utiles et agréables, par MORDANT DE LAUNAY et LOISELEUR-DESLONGCHAMPS, avec figures par BESSA. 96 livraisons.

HERBIER GÉNÉRAL DE L'AMATEUR, 2e SÉRIE.

La livraison de 2 planches coloriées, accompagnées chacune d'un texte historique et descriptif, in-4°, est du prix de 1 fr. 75 c.

Cette 2e série se compose des livraisons 1 à 48, publiées en 1838 et 39 par M. Audot, et des suivantes, publiées par M. Dusacq, éditeur, rue Jacob, n° 26.

FLORE DES DAMES, 1 vol. in-18, cartonné, fig. noires, 6 fr.; fig. coloriées, 20 fr. 400 figures de plantes en miniature.

MANUEL DU CULTIVATEUR DE DAHLIAS, par A. Legrand, SECONDE ÉDITION, revue et corrigée par Pépin, jardinier en chef au Jardin du Roi. In-12, 36 fig. 1 fr. 75 c. [2 fr.]

LA ROSE, *histoire, culture, poésie;* par P.-L.-A. Loiseleur-Deslongchamps. 1 vol. in-12, fig. 3 fr. 50 c. [4 fr. 40 *franco*.]

Ouvrage le plus instructif et le plus intéressant de tous ceux qui ont été publiés sur la Rose.

DES GENRES CAMELLIA, **RHODODENDRUM**, **AZALEA**, **ACACIA**, **EPACRIS**, **ERICA**, et des plantes de serres froides en général, **HISTOIRE ET CULTURE**, par MM. Lemaire et Paillet. 1 vol. in-12, figures. 2 fr. [2 fr. 40]

DU FUCHSIA, SON HISTOIRE ET SA CULTURE; par M. F. Porcher, président de la Société d'horticulture d'Orléans. DEUXIÈME ÉDIT., augmentée. 1 vol. in-12. 1 fr. 25 c. [1 fr. 40]

LA PENSÉE, la Violette, **L'AURICULE** ou oreille d'Ours, la Primevère; histoire et culture; par Ragonot-Godefroy, horticulteur. 1 vol. in-12 avec figures color. 2 fr. [2 fr. 40 *franco*.]

TRAITÉ DE LA CULTURE DES ŒILLETS, suivi d'une nouvelle classification, applicable aux genres Rosier, Dahlia, Chrysanthème, Pensée, et à tous ceux qui sont nombreux en variétés; par Ragonot-Godefroy, in-12, fig. 1 fr. 25 c. [1 fr. 40]

TRAITÉ DE LA COMPOSITION ET DE L'ORNEMENT DES JARDINS, avec 161 planches représentant en plus de 600 figures des plans de jardins, des fabriques propres à leur décoration, et des machines pour élever les eaux. Ouvrage faisant suite à l'*Almanach du bon jardinier*. CINQUIÈME ÉDITION, contenant 94 planches nouvelles, 58 plans de jardins de

toutes grandeurs et un nombre considérable de sujets divers d'utilité ou d'ornement, par Audot, prix : 25 fr.

Cet ouvrage contient :

Coup d'oeil sur l'histoire des jardins et de l'horticulture. — Des divers genres de jardins. — Des sites en général.

Arpentage, levée des plans, transport sur le terrain d'un dessin tracé sur le papier. 11 figures.

Des jardins fruitiers-potagers. — Vergers. — Jardins mixtes.

Des jardins symétriques, jardins anciens, boulingrins, vertugadins, pièces coupées, parterres à compartiments, broderies; jardin symétrique moderne, — de palais, — publics. 30 fig.

Des jardins fleuristes et du *Rosarium*. Jardin fleuriste variable.

Des jardins paysagers. Plans et descriptions des jardins de toutes grandeurs. 3 jardins fruitiers-potagers, 4 jardins fruitiers-potagers ornés, 1 jardin mixte, 15 pièces de parterres modernes ou fleuristes, 11 petits jardins paysagers, depuis 4 perches jusqu'à un demi-arpent, 9 jardins paysagers moyens et grands, jardin cosmopolite, 7 jardins anglais, 2 hameaux ornés, 2 fermes ornées. 57 plans.

Jardin zoologique. — Hameau orné. — Ferme ornée.

Jardin paysager. Emploi et arrangement des végétaux. Listes des arbres, arbrisseaux et arbustes pour les bois et bosquets. 45 figures.

Des eaux, poissons, oiseaux aquatiques, eaux naturelles, eaux artificielles : moyens d'élever les eaux, machines, puits artésiens, terrain où l'on peut espérer de trouver des eaux souterraines, sondage, fontaines et effets d'eau. 59 figures.

Des rochers, cavernes, grottes.

Constructions diverses et ornements, serres. 24 figures.

Habitations et fabriques d'utilité, ferme ornée, écuries, vacheries, bergeries, laiteries, moulins, habitations et pavillons italiens, villa, casin, maisons transportables. 60 figures.

Cottages, *entrance* 84 figures. Glacières. 2 figures.

Ponts en pierre, en charpente, rustiques, suspendus en fil de fer, levis, tournant, naturel, vivant. 37 figures.

Maisons et maisonnettes rustiques, chinoises, etc. 50 figures.

Cabanes pour loger les animaux, colombiers, volières. 61 figures.

Fabriques d'ornement et de récréation, cabanes, pavillons, kiosques, belvédères, observatoires. 64 figures.

Chapelles, oratoires, ermitages, *ex-voto*, temples. 44 figures.

Obélisques, tombeaux, exèdres, colonnes, statues, vases. 24 fig.

Jeux, tir à l'arc, au pistolet, au fusil, jeux de bague, bascule, danse de corde, gymnastique. 8 fig.

Barrières, treillages, palis, siéges rustiques, étagère ou théâtre de fleurs. 43 fig. Barques. 13 fig. — En tout 633 figures gravées sur 161 planches, non compris beaucoup de figures de détail.

LE JARDIN FRUITIER, contenant l'art du pépiniériste, l'histoire et la culture des arbres fruitiers, des ananas, melons et fraisiers, les descriptions et usages des fruits; par Louis Noisette. Seconde édition, considérablement augmentée et ornée de figures, gravées d'après les dessins de Bessa, 2 vol. grand in-8°, contenant 159 planches, représentant près de 400 fruits coloriés, 130 fr.

COURS DE TAILLE DES ARBRES FRUITIERS, par Dalbret, 8e édit., avec 55 fig. grav., in-8°. 5 fr. [6 fr. 40 *franco*.]

LA POMONE FRANÇAISE. Culture et taille des arbres fruitiers, par Lelieur, in-8°, fig. 7 fr. 50 c. [9 fr.]

MANUEL PRATIQUE DE LA CULTURE MARAICHÈRE de Paris, par Moreau et Daverne. 1 vol. in-8°. 5 fr.

TRAITÉ COMPLET DE LA CULTURE DES MELONS, avec une nouvelle méthode de les cultiver sous cloches, sur buttes et sur couches; par Loisel. in-12. 1 fr. 25 c. [1 fr. 40]

CULTURE NATURELLE ET ARTIFICIELLE DE L'ASPERGE, par Loisel. 1 vol. in-12. 1 fr. 25 c. [1 fr. 40]

MAISON RUSTIQUE du XIXe siècle. 5 vol. in-8°, 2,500 grav. 39 fr. 50 c.

CALENDRIER DU BON CULTIVATEUR, ou Manuel de l'Agriculteur praticien, par Mathieu de Dombasle. Neuvième édition, revue, augmentée et ornée de planches. 1 vol. in-12. 4 fr. 75 c. [6 fr. 20]

PETITE ENCYCLOPÉDIE DES HABITANTS DE LA CAMPAGNE, ou Eléments de l'agriculture et des sciences qui s'y rapportent; deuxième édit., 1 vol. in-12. 2 fr. [2 fr. 40]

MANUEL DES ÉTANGS, art d'en construire avec économie et solidité; moyens pour les empoissonner, en faire la pêche et transporter les poissons, par Rougier de la Bergerie. In-12, fig. 2 fr. 50 c. [3 fr.]

NOUVEAU TRAITÉ pratique de l'éducation des diverses espèces de *lapins*, manière de les élever et de les nourrir, de les faire produire, de traiter leurs maladies, castration des mâles, etc.; moyen de se faire un revenu de 2,000 fr. avec 50 lapines. Par Ségouin. In-12. 50 centimes. [60 c.]

MANUEL DE L'ÉLEVEUR D'OISEAUX DE BASSE-COUR. 1 vol. in-12. 1 fr. 25 c. [1 fr. 75]

HISTOIRE NATURELLE DES ABEILLES, suivie de la manipulation et de l'emploi de la cire et du miel; par M. Féburier. 1 vol. 1 fr. [1 fr. 20]

MÉTHODE CERTAINE ET SIMPLIFIÉE DE SOIGNER LES ABEILLES pour les conserver et en tirer un bénéfice assuré; par M. Féburier, membre de la Société d'Agric. de Seine-et-Oise, etc. 1 vol. fig. 1 fr. 25 c. [1 fr. 40]

Cette seconde édition a été revue et corrigée.

TRAITÉ DE L'ÉDUCATION DES ANIMAUX DOMESTIQUES. Moyens les plus simples et les plus sûrs de les multiplier, de les entretenir en santé et d'en tirer le plus d'avantages possibles; par Thiébaut de Berneaud. 2 vol. 9 grav. 4 fr.

TRAITÉ DES OISEAUX DE CHANT, des pigeons de volière, du perroquet, du faisan, in-12, 38 fig. d'oiseaux. 1 fr.

PHARMACIE DOMESTIQUE, contenant la préparation des

médicaments et l'indication des premiers secours à donner aux malades; par M. Blanchard, pharmacien. 1 fr. [1 fr. 20]

ART DE LA CONSERVATION DES SUBSTANCES ALIMENTAIRES. 1 vol. 1 fr. [1 fr. 20]

TRAITÉ DES ALIMENTS. Leurs qualités, leurs effets, le choix que l'on en doit faire; par M. Gautier, docteur en médecine. 1 vol. 1 fr. [1 fr. 20]

LE MÉDECIN DES CAMPAGNES. Traité des maladies que l'on peut guérir soi-même, de celles que l'on doit traiter avant l'arrivée du médecin; par le même. 1 v. in-12. 2 fr.

LA CUISINE DE SANTÉ. 1 vol. in-12. 1 fr. [1 fr. 40]

LA LAITERIE, laitage, beurre, fromages. 1 fr. [1 fr. 20]

LA CHARCUTERIE, ou l'Art de saler, fumer, apprêter et faire cuire le cochon et le sanglier. 1 vol. 1 fr. [1 fr. 20]

LA PATISSIÈRE DE LA CAMPAGNE ET DE LA VILLE, pain d'épice, gaufres, oublies, etc. 1 fr. [1 fr. 20]

ART DE FABRIQUER LES SAVONS, mis à la portée des ménages; par M. Dussart. 1 vol. 1 fr. [1 fr. 20]

ART DE FABRIQUER LA CHANDELLE. 1 vol. 1 fr.

L'ART DU TAUPIER, ou Méthode amusante et infaillible pour prendre les taupes, par M. Dralet; ouvrage publié par ordre du gouvernement. Quinzième édition, corrigée et augmentée. In-12, fig. 1 fr. [1 fr. 20]

LES AMUSEMENTS DE LA CAMPAGNE, contenant :

1° La description de tous les jeux qui peuvent ajouter à l'agrément des Jardins, servir dans les fêtes de famille et de village, et répandre la joie dans les fêtes publiques;

2° L'Histoire naturelle, les soins qu'exige la volière, l'art d'empailler les animaux; le Jardinage, la Pêche, les diverses Chasses, la Navigation d'agrément; des récréations de Physique; des notions de Géométrie pratique, d'Astronomie, de Gnomonique; des principes de Gymnastique amusante, d'Équitation, de Natation, de Patinage; des leçons sur les arts de la Menuiserie, du Tour, du Dessin, de la Perspective; des recettes agréables à connaître, etc.

4 vol. in-12, ornés d'un grand nombre de fig. 8 fr. [10 fr. 40]

L'ART DE FAIRE A PEU DE FRAIS LES FEUX D'ARTIFICE, par M. L.-E. Audot. Quatrième édition, augmentée des **Nouveaux feux de couleurs**, des **fusées a parachutes**, et de notions sur la **lumière électrique**; avec 50 figures, 1853. In-12. 2 fr. [2 fr. 20]

LA PÊCHE A LA LIGNE, par M. P. Desormeaux, extraite des *Amusements de la campagne*. Figures. 1 fr. 50 c. [2 fr.]

LE CABINET D'HISTOIRE NATURELLE, formé des productions du pays que l'on habite, avec la méthode de classement, l'art d'empailler les animaux et de conserver les plantes et les insectes; dédié à M. le baron Cuvier, 2 vol. in-18; fig., 3 fr. 50 c. [4 fr.]

L'ITALIE, LA SICILE, LES ILES ÉOLIENNES, L'ILE D'ELBE, LA SARDAIGNE, MALTE, L'ILE DE CALYPSO, etc., d'après les inspirations, les recherches et les travaux de MM. le vicomte de Chateaubriand, de Lamartine, Raoul-Rochette, le comte de Forbin, Piranesi; de Napoléon, Denon, Saint-Non, lord Byron, Gœthe, Visconti, etc. SITES, MONUMENTS, SCÈNES ET COSTUMES, d'après madame Haudebour-Lescot, MM. Horace Vernet, Granet, Isabey, Ciceri, et beaucoup d'artistes italiens, recueillis et publiés par AUDOT. Ouvrage contenant 290 gravures sur acier, représentant plus de 400 vues, toutes intéressantes, et 150 costumes, scènes de mœurs, etc. 7 vol. grand in-8°. Prix réduit : 40 fr.

IL EST ESSENTIEL DE DEMANDER CET OUVRAGE SOUS LE SEUL TITRE DE L'ITALIE PUBLIÉE PAR AUDOT, afin d'éviter des erreurs.

Chaque partie séparée, savoir : Toscane, 1 vol. 6 fr. — Royaume de Naples, 1 vol., 14 fr. — Sicile et Malte, 1 vol. 7 fr. — Herculanum et Pompéi, 1 vol. 5 fr. — Rome et Etats romains, 2 vol., 18 fr. — Venise, Milan, royaume Lombardo-Vénitien et Etats voisins, 1 vol., 8 fr. 50 c. — Piémont, Sardaigne, Simplon, 7 fr.

LE VIGNOLE DE POCHE, ou Mémorial des artistes, des propriétaires et des ouvriers, accompagné d'un *Dictionnaire portatif d'architecture;* par URBAIN VITRY, architecte. CINQUIÈME ÉDITION, stéréotype; 55 planches gravées sur acier par Hibon, architecte-graveur. 1 vol. grand in-16. 4 fr. [4 fr. 60]

LE PROPRIÉTAIRE-ARCHITECTE, contenant des modèles de maisons de ville et de campagne, de remises, écuries, orangeries, serres, etc., ainsi qu'un TRAITÉ D'ARCHITECTURE, renfermant les principales découvertes relatives aux constructions. Ouvrage utile aux entrepreneurs de bâtiments, aux architectes et ingénieurs, et principalement aux PERSONNES QUI VEULENT DIRIGER ELLES-MÊMES LEURS OUVRIERS; par U. VITRY. 2 vol. in-4°, 100 grav. par HIBON. 20 fr.

MUSÉE EUROPÉEN DE PEINTURE ET DE SCULPTURE. Recueil des principaux tableaux, statues et bas-reliefs des collections publiques et particulières de l'Europe, dessiné et gravé à l'eau-forte sur acier, par RÉVEIL, avec des notices descriptives, critiques et historiques, par DUCHESNE aîné.

On se rappelle avec quelle bienveillance cet ouvrage a été accueilli, et quel succès a couronné les efforts de l'éditeur.

Des demandes continuelles ayant été faites depuis sa publication terminée, l'éditeur s'est trouvé obligé de réimprimer une partie des feuilles, et il a été engagé par beaucoup d'amateurs à ouvrir, à cette occasion, une nouvelle souscription à un prix encore plus accessible que celui qui avait été établi en premier lieu (208 livraisons à 1 fr.).

Dans cette nouvelle souscription, en 70 livraisons, formant 17 vol. petit in-8°, l'ouvrage complet a été porté à 70 fr. seulement.

GALERIE DES ARTS ET DE L'HISTOIRE, composée des tableaux et statues les plus remarquables des musées de

l'Europe, et de sujets tirés de l'histoire de Napoléon; gravés à l'eau-forte par Réveil; accompagnés d'explications historiques. 8 vol. petit in-8°, 711 pl. 36 fr.

MUSÉE RELIGIEUX, ou Choix des plus beaux tableaux inspirés par l'histoire sainte aux peintres les plus célèbres, gravés à l'eau-forte sur acier par Réveil, recueillis, et accompagnés de notices par un ecclésiastique. 4 vol. 300 pl. 15 fr.

Ces deux ouvrages sont des divisions du *Musée de peinture et de sculpture*, à prix réduit.

Autres Collections du Musée de peinture et de sculpture.
Les planches seulement avec des tables.

MUSÉES, églises et collections de **ROME** et des États romains; 164 planches. 1 vol., 11 fr.

MUSÉES DE FRANCE; 314 planches. 2 vol., 18 fr.

ŒUVRE DE TITIEN; 29 planches, 1 vol., 3 fr.

ŒUVRE DE RUBENS; 63 planches, 1 vol., 6 fr.

ŒUVRE DE POUSSIN; 50 planches, 1 vol., 4 fr.

ŒUVRE DE LE SUEUR; 39 planches, 1 vol., 4 fr.

RECUEIL DES STATUES et Bas-Reliefs choisis parmi les plus célèbres morceaux de sculpture de tous les Musées de l'Europe. C'est le *Magasin* le plus intéressant et le plus utile aux artistes qui cherchent des inspirations. Il est indispensable aux architectes comme source de motifs pour orner leurs compositions. Le nombre des planches est de 148. 1 vol. 9 fr.

ŒUVRE DE RAPHAËL en 152 planches. 1 vol. 9 fr.

On a extrait de l'ŒUVRE DE RAPHAEL : LES LOGES, 54 planches. 1 vol., 5 fr., avec texte, — et LES AMOURS DE PSYCHÉ, 36 planches en 1 vol. avec texte, 3 fr. 50 c.

On vend aussi séparement du Musée : LES AMOURS DES DIEUX, d'après Titien, Annibal Carrache et Jules Romain. 18 planches avec texte. 1 vol., 2 fr.

ŒUVRE DE CANOVA. Recueil de gravures au trait, par M. Réveil; texte explicatif sur chacune de ses compositions. 100 pl. en 1 vol. in-4°, pap. vél. 40 fr.

ŒUVRE DE JEAN GOUJON. Collection de gravures d'après ses statues et ses bas-reliefs, par Réveil; accompagnée d'un texte explicatif sur chacun des monuments qu'il a embellis de ses sculptures; et précédée d'un essai sur sa vie et sur ses ouvrages. 1 vol. in-4°. 30 fr.

VIE DE BENVENUTO CELLINI, orfévre et sculpteur florentin, écrite par lui-même, et trad. par Farjasse, avec des notes sur les contemporains, les faits histor. et les ouvrages de cet artiste, 2 vol. in-8°, fig. 8 fr.

ŒUVRE DE FLAXMAN. 268 planches gravées par Réveil,

accompagnées d'une notice sur la vie de ce célèbre artiste, et d'une analyse de la *Divine Comédie* de Dante. 8 livraisons format in-4°. 26 fr. Chaque partie séparément :

Iliade d'Homère, 40 pl., 4 fr.; — *Odyssée*, 35 pl., 4 fr.; — *Tragédies* d'Eschyle, 31 pl., 3 fr. 50 c.; — *Enfer* de Dante, 39 pl., 4 fr.; — *Purgatoire*, 38 pl., 4 fr.; — *Paradis*, 34 pl., 4 fr.; — *Œuvre des jours* et *Théogonie* d'Hésiode, 37 pl., 5 fr.; — Statues et bas-reliefs, 14 pl., 2 fr. 50 c.

NOTIONS ÉLÉMENTAIRES DE PERSPECTIVE linéaire, et théorie des ombres; par RICHARD. 1 vol. 1 fr. [1 fr. 20]

FAUST. 26 jolies gravures d'après les dessins de RETZSCH. Avec analyse du drame de Gœthe; par M[me] VOIART. 1 vol. in-16. 2 fr.

HAMLET. 17 dessins d'après RETZSCH. 1 vol. in-16. 1 fr. 50 c.

ROMÉO ET JULIETTE. 12 dessins d'après RUHL. 1 fr.

LE SONGE D'UNE NUIT D'ÉTÉ. 6 dessins. 1 fr.

LE MARCHAND DE VENISE. 9 dessins. 1 fr.

MACBETH. 8 dessins d'après RUHL. 1 fr.

LA TEMPÊTE. 8 dessins d'après RUHL. 1 fr.

OTHELLO. 12 dessins d'après RUHL. 1 fr.

FRIDOLIN. 8 dessins de RETZSCH, avec traduction, in-16. 1 fr.

LE DRAGON DE L'ILE DE RHODES. 16 dessins. 1 fr.

Les mêmes ouvrages en anglais, même prix.

Toute la collection prise ensemble, 10 parties, 6 fr.

PRINCIPES DE LOGIQUE, ou Art de penser, de Rhétorique, de Versification, de Lecture à haute voix et de Déclamation; par CŒURET DE SAINT-GEORGES. In-18. 2 fr.

TRAITÉ D'HYDROSTATIQUE, ou de l'Équilibre des liquides. 1 vol., 2 pl. grav. 1 fr. [1 fr. 20]

Action de l'eau sous le rapport de la pression qu'elle exerce, etc.

TRAITÉ D'HYDRAULIQUE, ou du mouvement et de la force des liquides. 1 vol. avec 3 planch. grav. 1 fr. [1 fr. 20]

Moyens d'élever et de conduire les eaux; théorie des pompes, etc.

TRAITÉ DE PNEUMATIQUE, ou des Propriétés de l'air et des gaz. 2 vol. avec 4 planches. 1 fr. [1 fr .20]

TRAITÉ DU CALORIQUE, ou de la nature, des causes et de l'action de la chaleur; par M. DESMAREST. 3 vol. 1 fr. 50 c.

GÉOMÉTRIE DE L'OUVRIER, ou Application de la règle, de l'équerre et du compas; par E. MARTIN. 1 fr. [1 fr. 20]

TRAITÉ DE MÉCANIQUE PRATIQUE, 7 vol. 16 gr. 4 fr.

ART DU MAÇON, par EMILE MARTIN. 1 vol., fig. 1 fr. [1 fr. 20]

ART de préparer la chaux, le plâtre, et de fabriquer les briques et carreaux. 1 vol., fig. 1 fr. [1 fr. 20]

ART DE FABRIQUER EN PIERRE FACTICE des bassins, conduites d'eau, dalles, enduits pour les murs humides, mosaïques, etc.; de jeter en moules des vases, colonnes, statues. 1 vol., fig. 1 fr. [1 fr. 20]

LE FUMISTE. Art de construire les cheminées, de corriger les anciennes, et de se garantir de la fumée; 2 planches. 1 fr.

ART DU CHAUFFAGE DOMESTIQUE et de la cuisson économique des aliments. 1 vol., fig. 1 fr. [1 fr. 20]

ART DE CONSTRUIRE LES FOURNEAUX d'usine de la manière la plus économique. 2 vol., fig. 1 fr. [1 fr. 40]

ART DE PRÉVENIR ET D'ARRÊTER LES INCENDIES, par M. Éverat, ex-officier de sapeurs-pompiers. 1 fr.

ART DU MENUISIER en bâtiments et en meubles, suivi de **L'ART DE L'ÉBÉNISTE.** Ouvrage contenant des éléments de géométrie appliquée au **TRAIT DU MENUISIER**, de nombreux modèles d'escaliers, l'exposé de tout ce qui a été récemment inventé pour rendre l'outillage parfait; des notions fort étendues sur les bois, sur la manière de les colorer, de les polir, de les vernir et sur leur placage, par M. Paulin Desormeaux, auteur de *l'Art du tourneur.* Ouvrage orné de 71 planches. 2 vol. in-4°, prix : 12 fr.

ART DE LA PEINTURE EN BATIMENTS et des décors, badigeon, tenture des papiers, à l'usage des ouvriers et des propriétaires; par Doublette-Desbois. 1 vol., 2 gr. pl. gr. 1 fr.

ART DU VITRIER, par le même. 1 vol., pl. grav. 1 fr.

ART DE L'ORNEMANISTE, du stucateur, du carreleur en pavés de mosaïque, et du décorateur. 1 vol., fig. 1 fr.

L'ART DU TOURNEUR, par M. Paulin Desormeaux. 2 vol. in-12, avec un volume grand in-4° de 36 planches. 16 fr.

PRINCIPES DE L'ART DU TOUR. Abrégé de l'ouvrage de M. Paulin Desormeaux. 1 vol., fig. 2 fr. [2 fr. 40]

CHIMIE DU TEINTURIER, par E. Martin, directeur de teintureries à Louviers et à Elbeuf. 1 vol. 1 fr. [1 fr. 20]

ART DE LA TEINTURE de la soie, du coton, du lin et des toiles imprimées; par le même. 1 vol. 1 fr. [1 fr. 20]

ART DE DÉGRAISSER et de remettre à neuf les tissus. 1 fr.

MANUEL DU MARCHAND PAPETIER dans la préparation des plumes à écrire, des encres noires, de couleur, de la Chine, de celle propre à marquer le linge, etc.; des cires et pains à cacheter, des colles à bouche et autres; des crayons, de la sandaraque, des sables de couleur, du papier-glace et des différents papiers à calquer; des papiers glacés, à dérouiller, etc. 2 vol. fig. 1 fr.

ART DE LA RÉGLURE DES REGISTRES ET PAPIERS DE MUSIQUE. *Art de relier les registres;* par Méguin. 2 vol. fig. 1 fr.

ART DE LA COUTURIÈRE *en robes;* par madame Burtel. 1 vol. in-18, fig. 1 fr.

ART DE FAIRE LES CORSETS, *les Guêtres et les Gants*, par la MÊME. 1 vol. fig. 1 fr.

LA TOILETTE DES DAMES, par madame ELISE VOIART; 1 vol. in-18, avec une jolie gravure. 1 fr.

ART DE BOXER, trad. de l'anglais. 1 vol. in-18, fig. 1 fr.

MANUEL DE L'AMATEUR D'HUITRES, fig. color. 1 vol.

TRAITÉ médico-gastronomique **SUR LES INDIGESTIONS**, suivi d'un essai sur les remèdes... à administrer. Ouvrage posthume de feu DARDANUS, apothicaire, fig. 1 fr.

TRAITÉ *complet sur l'Éducation physique et morale* **DES CHATS**, suivi de l'Art de guérir leurs maladies. 1 fr.

LES PERROQUETS, leur éducation physique et morale. 1 fr.

CHIMIE RÉCRÉATIVE, par M. DESMARET. In-8°, fig. 3 fr.

ART DE FABRIQUER TOUTES SORTES D'OUVRAGES EN PAPIER pour l'instruction et l'amusement des jeunes gens, avec 22 planches grav. 1 vol. in-18. 2 fr.

ART DE CONSTRUIRE EN CARTONNAGE toutes sortes d'ouvrages d'utilité et d'agrément, avec 8 pl. grav. 1 fr. 50 c.

GYMNASTIQUE DES JEUNES GENS, ou Traité élémentaire des différents exercices propres à fortifier le corps, à entretenir la santé. 2e ÉDITION. 1 vol. in-18 orné de 33 pl. 2 fr.

CALISTHÉNIE, ou **GYMNASTIQUE DES JEUNES FILLES**. Traité élémentaire des différents exercices propres à fortifier le corps, à entretenir la santé. 1 vol. in-18, 25 planch. grav. 2e ÉDITION. 2 fr. [2 fr. 40]

LA GRANDE CUISINE SIMPLIFIÉE; *art de la cuisine nouvelle* mise à la portée de tous les cuisiniers et cuisinières, suivie de la Charcuterie, de la Pâtisserie et de l'Office; par ROBERT, ex-officier de bouche des ministres de l'intérieur et de la marine, de l'ambassadeur d'Angleterre, etc. 1 vol. in-8° avec beaucoup de figures. 3 fr. cartonné.

Cet ouvrage est le fruit des travaux d'un cuisinier émérite sorti d'une famille distinguée dans la gastronomie, et qui s'est appliqué lui-même toute sa vie à donner à l'art culinaire la perfection et la facilité d'exécution dont il est susceptible.

LA CUISINE FRANÇAISE ÉCONOMIQUE, SIMPLE ET FACILE. Édition stéréotype. (Extraite de la *Cuisinière de la Campagne et de la Ville*. 1 vol. in-18, cartonné, 1 fr.)

DICTIONNAIRE DE LA CUISINE ancienne et moderne. 2e édition. 1 vol. gr. in-8°, 6 fr.

Cet ouvrage offre la variété d'une foule de recherches historiques ou scientifiques sur les mets ou les substances qui les composent. C'est un livre très-curieux pour la bibliothèque d'un gastronome.

LA CUISINIÈRE DE LA CAMPAGNE ET DE LA VILLE ou **NOUVELLE CUISINE ÉCONOMIQUE**, contenant : Table des mets selon l'ordre du service. Ustensiles, instruments et procédés nouveaux, avec figures. Service de la table par les domestiques, avec figures. Manière de servir et de découper à table, avec figures. Cuisines Française, Anglaise, Allemande, Flamande, Polonaise, Russe, Espagnole, Provençale, Languedocienne, Italienne et Gothique, au nombre de 1,300 recettes d'une exécution simple et facile. Divers moyens et recettes d'économie domestique, de conservation des viandes, poissons, légumes, fruits, œufs, etc., etc. Article détaillé sur la Pâtisserie, avec figures. Moyen facile de faire les glaces. Des caves, des vins et des soins qu'ils exigent. Propriétés sanitaires et digestives des aliments. Table des mets par ordre alphabétique. Par M. L.-E. A. Avec 300 figures. Prix : 3 fr. cartonné et 4 fr. 40 c. broché *franco*, envoyés en timbres-poste, dont un sur la lettre de demande.

Outre les plus délicates recettes pour faire une bonne cuisine, de bonnes confitures et d'excellentes liqueurs, cet ouvrage donne tous les moyens de conservation pour les viandes, poissons, légumes, œufs, fruits, etc. On a ajouté aux nouvelles éditions :

Un nombre considérable de bonnes recettes ;

Un article sur l'art de fabriquer toutes sortes de liqueurs superfines sans distillation et à très-bon marché ;

Un article sur les moyens de faire les glaces avec facilité.

Le chapitre de la Pâtisserie a été refait et complété de manière qu'il ne manque aucun détail pour bien réussir.

Même perfectionnement a été apporté à l'article des CONSERVES, méthode Appert mise au courant du progrès.

On devra être attentif aux imitations plus ou moins mauvaises de cet ouvrage que son immense succès a fait naître. — Le nom de l'éditeur et les 300 FIGURES, dont 2 *coloriées*, seront des signes de reconnaissance.

AVIS INTÉRESSANT

LES MÉNAGÈRES ET LES GASTRONOMES.

Depuis 1818, année où a paru la 1re édition de la Cuisinière de la Campagne et de la Ville, l'auteur a mis tous ses soins à former un ensemble complet de tout ce qui peut être nécessaire pour obtenir le bien-être de la vie avec le moins de dépense possible.

Cependant, ne regardant pas sa tâche comme terminée, il aurait bien désiré ajouter ce que ses relations ou l'expérience de chaque jour lui faisaient connaître de choses utiles à publier en recettes de cuisine ou de ménage, en observations nouvelles et notes instructives sur les choses de la cuisine et de la salle à manger. Mais le volume ne pouvait être grossi davantage sans devenir incommode et augmenter sensiblement de prix.

Pour parvenir à son but, l'auteur a publié, *avec la 32e édition,* un supplément composé d'articles utiles, nouveaux ou trop peu connus.

Le succès de cette publication a engagé à en composer d'autres, *mais sous forme d'almanach.*

L'ALMANACH DES MÉNAGÈRES ET DES GASTRONOMES est donc un véritable *supplément à la* Cuisinière de la Campagne et de la Ville.

Ce livre consacré à l'utilité et à l'économie est un mémorial des travaux de chaque jour à exécuter ou à surveiller.

Le calendrier contient beaucoup de notes curieuses. Les noms des saints, multiples pour beaucoup de jours, donnent principalement ceux qui sont recherchés pour les baptêmes.

Articles contenus dans le SUPPLÉMENT DE 1852, *dont quelques-uns seulement ont été insérés dans les éditions suivantes.* Prix 50 c. et 60 c. franco.

La poule au pot.
Sur la couleur que l'on donne au bouillon.
Tagliati.
Potage à la Colbert.
Potage de haricots verts et blancs.
Garbure à l'oie et autres.
De la gélatine et de l'osmazôme.
Sur les grandes et petites sauces.
Du suprême et du chaud-froid.
Brède sauce, sauce anglaise pour le gibier.
Bœuf fumé, façon de Hambourg.
Entre-côte à la purée.
Veau de desserte.
Ragoût de veau au roux.
Foie de veau à la provençale.
Jambon servi chaud.
Entrées et relevés servis sur macaroni et pilau.
Jambon salé et fumé à la broche.
Poissons à la bretonne.
Maquereau au beurre.
Sole à l'anglaise.
Aiguillettes de morue frites.
Moules à la flamande.
Écrevisses à la marinière.
Sur les huîtres : histoire, parcage.
Pommes de terre à l'italienne.
Ragoût de potiron.
Asperges frites.
Œufs à la Béchamel.

Pois en boîte.
Petites galettes à l'eau pour thé.
Gimblettes.
Petits soufflés flamands.
Pralines blanches.
Usage de l'étuve pour pâtes d'abricots, coings, etc.
Du sucre : Réponses à plusieurs questions que l'on se fait journellement.
Sur le pain.
Sur la levure.
Boisson économique.
Contenance des fûts de divers pays.
Cidre conservé doux.
Cidre mousseux.
Mousse des vins mousseux.
Soufrage des tonneaux.
De l'amélioration des vins.
Sur la friture, leçons de CARÊME.
Du lapin domestique, son éducation raisonnée; 21 manières de l'accommoder.
Nettoyage et polissage des meubles.
Destruction des insectes qui rongent les laines.
Procédé pour nettoyer les soies, laines et cotons.
Boules à dégraisser.
Blanchissage de la flanelle.
Nettoyage du métal anglais.
Loi sur la répression des fraudes dans la vente des comestibles.

*Articles contenus dans l'*ALMANACH DES MÉNAGÈRES ET DES GASTRONOMES *pour* 1854. 50 c. et 60 c. franc de port.

JANVIER. *Jardin d'utilité*, surveillance; produits, leur emploi et conservation.
JANVIER. *Économique* et *gastronomique.* Mémorial de la ménagère, soins de prévoyance, temps de faire les provisions, choix des productions gastronomiques, fêtes gastronomiques, etc.
Tous les mois sont ainsi passés en revue.
Service actuel à la française. Salle à manger, table, ornements de vases et de fleurs, table de service, lampe, flambeaux, étagères ou dressoirs, etc. Note du matériel pour un dîner, avec figures. Service de la table, avec figures. Pose du couvert, arrangement du dessert, service des vins. Entrées, entremets, dessert, café, soirées.
Service dit à la Russe, avec figures.
Déjeuner.
Gastronomie intime.
Recettes de cuisine, d'office et d'économie domestique.
Crêtes de coq factices.
Poitrine de veau à la Marengo.
Poulet aux olives.
Huîtres, manière de les servir, tartines flamandes, inconvénients des huîtres dans les dîners.
Sur le turbot.
Détails sur la conservation des choux-fleurs.
Potiron en choucroute.
Salade très-savoureuse.
Salade macédoine.
La cuisson à la vapeur appliquée aux plum-puddings.
Nouvelles confitures dites cheveux d'ange.
Sur la crème : différents emplois peu connus.
Sur les escargots et sur le céleri.
Anecdotes. Le caveau impérial de Vienne.
Deux célèbres gastronomes.
Un électeur d'Auvergne à table.
Déplorables erreurs gastronomiques.
Paris nettoyé par les porcs.
Anecdotes sur Grimod de la Reynière, auteur de l'*Almanach des Gourmands*, d'après des renseignements inédits.

*Articles contenus dans l'*ALMANACH DES MÉNAGÈRES ET DES GASTRONOMES *pour* 1855. 50 c. et 60 c. franc de port.

*Table des articles contenus dans l'*ALMANACH DES MÉNAGÈRES ET DES GASTRONOMES *pour* 1856. 50 c. et 60 c. franc de port.

Paris. — Typographie de Henri Plon, imprimeur de l'Empereur, rue Garancière, 8.

23/10/35



RECORD OF TREATMENT, EXTRACTION, REPAIR, etc.

Pressmark:

Binding Ref No: 4059

Microfilm No:

Date	Particulars
MAY 00	Chemical Treatment
	Fumigation
	Deacidification Renaissance HA Liquid
	Lamination
	Solvents
	Leather Treatment
	Adhesives
	Remarks

